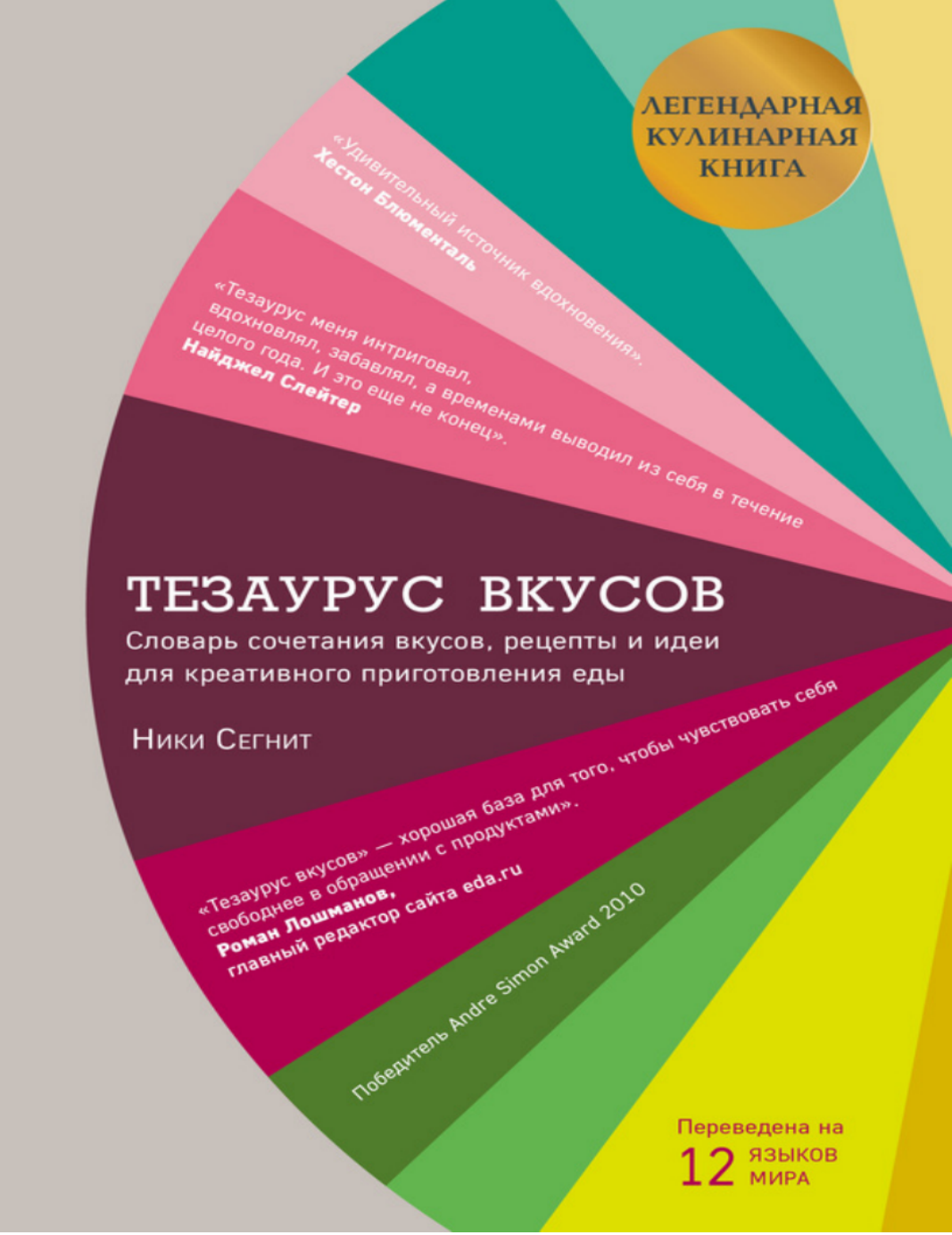

ЛЕГЕНДАРНАЯ КУЛИНАРНАЯ КНИГА
«Удивительный источник вдохновения».
Хестон Блюменталь
«Тезаурус меня интриговал, вдохновлял, забавлял, а временами выводил из себя в течение целого года. И это еще не конец».
Найджел Слейтер
ТЕЗАУРУС ВКУСОВ
Словарь сочетания вкусов, рецепты и идеи для креативного приготовления еды
Ники Сегнит
«Тезаурус вкусов» — хорошая база для того, чтобы чувствовать себя свободнее в обращении с продуктами».
Роман Лошманов,
главный редактор сайта eda.ru
Победитель Andre Simon Award 2010
Переведена на 12 языков мира

SHOUT
SHARE
IT

# Annotation

С чем сочетается ягненок? Какую приправу добавить к белой рыбе, чтобы получить оригинальное блюдо? Почему чили так прекрасно оттеняет горький шоколад? Ответы на эти вопросы интересны не только профессиональным шеф-поварам, но и новичкам, которые хотят приготовить вкусное блюдо. Ники Сегнит, в прошлом успешный маркетолог в сфере продуктов питания, решила создать полный справочник сочетаемости вкусов. «Тезаурус вкусов» – это список из 99 популярных продуктов с разными сочетаниями – классическими и менее известными. Всего 980 вкусовых пар, к 200 из них приводятся рецепты. Все ингредиенты поделены на 16 тематических групп. Например, «сырные», «морские», «жареные» и т. д. К каждому сочетанию вкусов приведена статья с кулинарным, историческим и авторским бэкграундом.

Помимо классических сочетаний, таких как свинина – яблоко, огурец и укроп, в словаре можно встретить современные пары – козий сыр и свекла, лобстер и ваниль, а также нежелательные сочетания: лимон и говядина, черника и грибы и т. д.

***В формате pdf A4 сохранен издательский дизайн.***


- Ники Сегнит
  - ○
  - ○
  - ○ Введение
  - ○ Вкус жареного
    - ■ Шоколад
    - ■ Кофе
    - ■ Арахис
  - ○ Мясной вкус
    - ■ Цыпленок
    - ■ Свинина
    - ■ «Черный пудинг»
    - ■ Печень
    - ■ Говядина
    - ■ Баранина
  - ○ Сырный вкус
    - ■ Козий сыр
    - ■ Рассольный сыр
    - ■ Голубой сыр
    - ■ Твердый сыр
    - ■ Мягкий сыр

- Землистый вкус
  - Грибы
  - Баклажан
  - Зира
  - Свекла
  - Картофель
  - Сельдерей
- Горчичный вкус
  - Водяной кресс
  - Каперсы
  - Хрен
- Сернистый вкус
  - Лук
  - Чеснок
  - Трюфель
  - Капуста
  - Брюква
  - Цветная капуста
  - Брокколи
  - Артишок
  - Спаржа
  - Яйца
- Морской вкус
  - Моллюски
  - Белая рыба
  - Устрицы
  - Черная икра
  - Жирная рыба
- Рассол и соль
  - Анчоусы
  - Копченая рыба
  - Бекон
  - Прошутто
  - Оливки
- Зелень и травы
  - Шафран
  - Анис
  - Огурцы
  - Укроп
  - Петрушка
  - Листья кориандра (кинзы)
  - Авокадо
  - Горох
  - Болгарский перец

- Чили
- Пряный вкус
  - Базилик
  - Корица
  - Гвоздика
  - Мускатный орех
  - Пастернак
- Древесный вкус
  - Морковь
  - Тыква баттернат
  - Каштаны
  - Грецкий орех
  - Фундук
  - Миндаль
- Вкус свежих фруктов
  - Вишня
  - Арбуз
  - Виноград
  - Ревень
  - Томаты
  - Клубника
  - Ананас
  - Яблоко
  - Груша
- Сливочно-фруктовый вкус
  - Банан
  - Дыня
  - Абрикос
  - Персик
  - Кокос
  - Манго
- Цитрусовый вкус
  - Апельсин
  - Грейпфрут
  - Лайм
  - Лимон
  - Имбирь
  - Кардамон
- Ежевика и кустарники
  - Розмарин
  - Шалфей
  - Можжевельник
  - Тимьян
  - Мята

- Черная смородина
- Ежевика

- Цветочно-фруктовый вкус
  - Малина
  - Инжир
  - Роза
  - Черника
  - Семена кориандра
  - Ваниль
  - Белый шоколад
- Библиография
- Благодарности

# Ники Сегнит
# Тезаурус вкусов

NIKI SEGNIT
THE FLAVOUR THESAURUS
Extracts from The Debt to Pleasure by John Lanchester, Pan Macmillan, London © 1996 John Lanchester. Extracts from The Bell Jar by Sylvia Plath, reprinted by permission of Faber and Faber Ltd © 1963 The Estate of Sylvia Plath. Extracts from Venus in the Kitchen by Norman Douglas, Bloomsbury Publishing, reprinted by permission of The Society of Authors as the Literary Representative of the Estate of Norman Douglas. Extracts from How to Eat by Nigella Lawson, published by Chatto &Windus, reprinted by permission of the Random House Group Ltd and by permission of John Wiley & Sons, Inc. © 1998 Nigella Lawson. Every effort has been made to trace the copyright owner of The Book of New French Cooking by Paul Reboux. Extracts from French Provincial Cooking by Elizabeth David, published by Michael Joseph, reprinted by permission of the Estate of Elizabeth David. Excerpts from Everyday Drinking by Kingsley Amis, Bloomsbury Publishing © 2008 The Literary Estate of Sir Kingsley Amis.
First published in Great Britain in 2010
Copyright © 2010 by Niki Segnit
The Flavour Thesaurus™ is a trademark of Niki Segnit.
The moral right of the author has been asserted.
Designed by Peter Dawson, www.gradedesign.com

© Кручина Е. Н., перевод на русский язык, 2017
© Оформление. ООО «Издательство «Э», 2017

* * *

*Мне кажется, будет правильно посвятить эту книгу двум людям:*

*моему кулинарному советнику и матери Мариан Стивенс (Marian Stevens)*

*и моему литературному советнику и мужу Нэту Сегниту (Nat Segnit)*

*«…Баранина и абрикосы – одна из тех комбинаций, в которых составляющие не только дополняют друг друга, но словно причащаются, приобщаются к предопределенности некоего высшего порядка – вкусу, бытующему в помыслах Бога. Подобные комбинации открывают новые вкусовые сочетания разных продуктов: яичница с беконом, рис и соевый соус, сотерн и фуа-гра, белые трюфели и паста, бифштекс с жареным картофелем, клубника со сливками, баранина с чесноком, арманьяк и чернослив, портвейн и сыр стилтон, рыбный суп и прованский густой чесночный соус руй, цыпленок с грибами… На истинного искателя чувственных ощущений первое столкновение с каждым из этих сочетаний произведет впечатление, сравнимое с ощущениями астронома, открывшего новую планету».*

*Джон Ланчестер*

*«Рецепт наслаждения»*

# Введение

Я не понимала всей глубины своей зависимости от кулинарных книг до тех пор, пока не заметила, что в моем экземпляре произведения Элизабет Дэвид «Французская провинциальная кухня» некоторые рецепты отчеркнуты ногтем. Это было наглядное свидетельство моей робости и настойчивого желания цепляться за набор инструкций, как за поручень в темноте, тогда как после 20 лет занятий кулинарией я, безусловно, уже должна была достаточно хорошо разбираться в основах этой науки, чтобы отойти от рекомендаций и доверять своей интуиции. Хотя… Разве я когда-нибудь действительно училась готовить? Или просто умело следовала инструкциям? Моя мама, как до того и ее мама, прекрасно готовит, но у нее есть только две книги рецептов и несколько вырезок – да и в них она редко заглядывает. Я начала подозревать, что десятки книг по кулинарии, которые есть у меня, – это одновременно и симптом, и причина того, что я неуверенно чувствую себя на кухне.

Примерно в то же время моя подруга приготовила на обед блюдо из двух ингредиентов, которые мне никогда бы не пришло в голову соединить. Я подумала: а откуда она знает, что это будет работать? Наверное, в воздухе уже носились идеи удивительных вкусовых сочетаний и дерзких комбинаций, пионерами внедрения которых стали такие мастера, как Хестон Блументаль (*Heston Blumenthal*), Ферран Адрия (*Ferran Adrià*) и Грант Акац (*Grant Achatz*). Насколько я понимаю, в основе их подхода к кулинарии лежало более глубокое понимание связей между вкусами. Будучи обычным (если не заурядным) домашним поваром, я не имела ни оборудования, ни ресурсов для исследования этих проблем. Чтобы понять, как и почему один вкус может сочетаться с другим, каковы их точки соприкосновения и различия, мне нужна была инструкция, учебник для начинающих, что-то вроде тезауруса вкусов. Но такой книги не существовало в природе, поэтому я подумала: а не составить ли мне ее самой? (Теперь мне очевидно, какой трогательно наивной была я тогда.)

* * *

Моя первая задача состояла в том, чтобы составить список вкусов. Конечно, число 99, которое я выбрала, в какой-то степени условно. Дело в том, что учесть абсолютно каждый вкус невозможно – тогда книга раздуется до невероятного объема. Так,

из всех источников углеводов я оставила один картофель. То же касается наиболее распространенных приправ. Конечно, много интересного можно было бы рассказать о вкусах риса, пасты, черного перца, уксуса, соли и их совместимости, но это слишком широкая тема. Отсутствие в списке других продуктов, например кабачков, может показаться странным, но все, что я могу сказать фанатам кабачков, это: а) извините и б) моя книга не претендует на исчерпывающую полноту и истину в последней инстанции. Любая книга о вкусах будет, по крайней мере частично, субъективной. Я писала о тех сочетаниях, которые мне показались самыми интересными (и которые я больше всего хотела попробовать), а пробелы, которые неизбежно возникли при таком изложении, – это исключительно дело вкуса.

Большинство вкусов появляется в книге под своими собственными названиями. В некоторых случаях мне показалось резонным объединить схожие вкусы под одним названием. Скажем, термин «анис» охватывает семена аниса, фенхель, солодку, эстрагон и алкогольный напиток пастис (фр. Pastis). Бекон, ветчина, брюссельская капуста и обычная капуста обладают слишком большим вкусовым разнообразием, поэтому их вряд ли корректно сравнивать с другими продуктами. Хочу также сказать, что, когда дело доходило до выбора между неточностью классификации и скукой, нагоняемой на читателя бесконечными повторами, я всякий раз неизменно выбирала неточность.

После этого я рассортировала вкусы по категориям. Большинство из нас знакомо с концепцией вкусовых семейств, хотя иногда об этом и не подозревают. Цветочный, цитрусовый, травянистый… с подобными описаниями (дескрипторами) вкусов вы можете столкнуться на контрэтикетке бутылки с вином, которая призвана объяснить, что вам предстоит попробовать. Именно такие или им подобные прилагательные и описывают семейства вкусов. В каждом семействе есть определенные общие качества, и, в свою очередь, каждое семейство каким-то образом связано со своими соседями, так что в целом они образуют полный спектр, 360 градусов, – своего рода «колесо вкусов».

К примеру, семейство цитрусовых вкусов включает пикантные, кисловатые вкусы лимона, апельсина и кардамона. Кардамон, в свою очередь, имеет общие вкусовые свойства с розмарином, который является первым представителем следующего вкусового семейства – «Ежевика и кустарники». На другом фланге данного семейства располагается ежевика, которая по вкусу похожа на первого представителя семейства цветочно-фруктовых вкусов – малину. И так далее по кругу: от

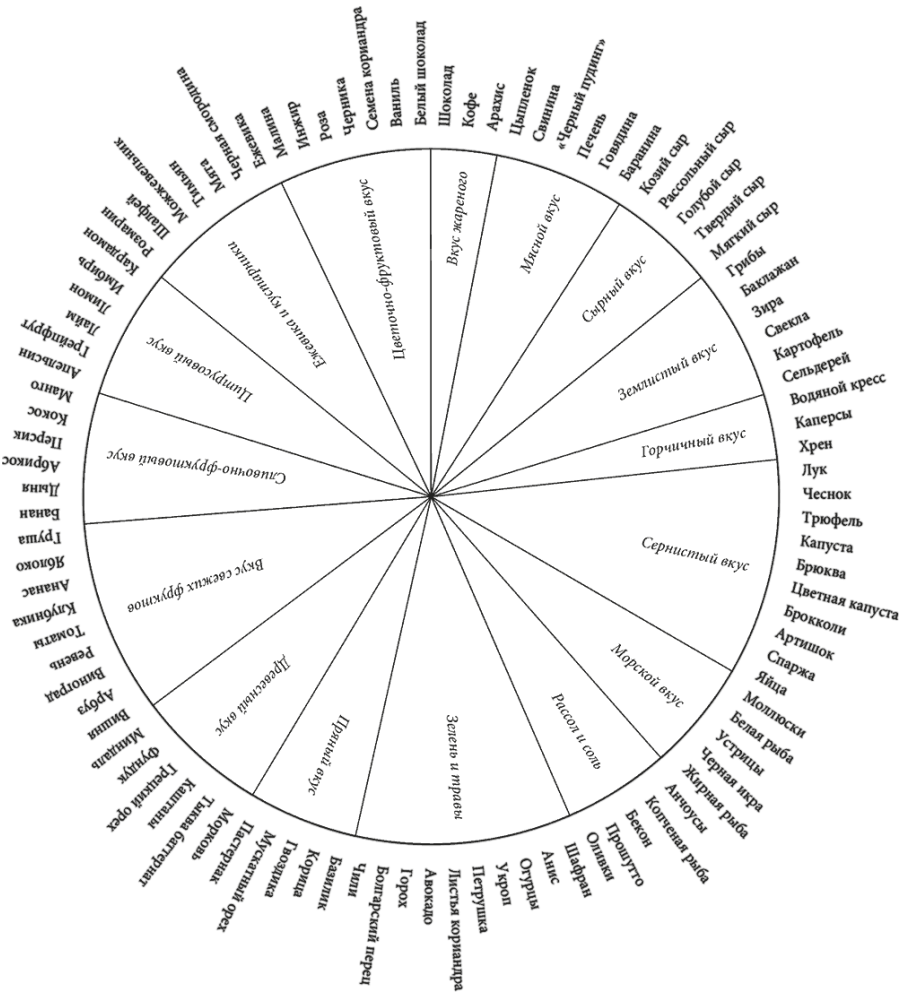
вкуса к вкусу, от семейства к семейству, в развивающейся последовательности связей, куда можно «войти» на лимоне и «выйти» на голубом сыре.

Я признаю, что эта методология несовершенна. Некоторые вкусы сопротивлялись простой категоризации: скажем, семена кориандра оказались в разделе «Цветочно-фруктовый вкус», но с тем же успехом их можно было поместить в рубрику «Цитрусовый вкус» или «Пряный вкус». Кроме того, вкусы некоторых ингредиентов определяются способами их приготовления. Так, вкус сырой капусты – горчичный, вкус отваренной – сернистый. Словом, «колесо вкусов» ни в коем случае не является единственно верной основой для понимания предмета, но оно дает интересное средство для удобства навигации по вкусовому разнообразию.

Теперь – о парных сочетаниях. Блюда чаще всего состоят более чем из двух основных ингредиентов, но из некоторых соображений я все же решила построить мой *Тезаурус вкусов* именно на парных сочетаниях. Почему? Первый аргумент – здравомыслие (мое). Если бы мне пришлось писать о вкусовых трио, то, даже ограничив себя 99 вкусами, я должна была бы перебрать 156 849 возможных комбинаций. Мне показалось, что число 4851 (таково возможное число парных сочетаний из 99 элементов) лучше подходит для написания книги, предназначенной для приятного чтения. Второй аргумент – ясность. Сравнить совместимость двух вкусов намного (если можно так сказать – экспоненциально) легче, чем взаимодействие трех или более компонентов. Безусловно, я часто обсуждаю комбинации вкусов в блюдах, которые содержат и другие ингредиенты (например, роли петрушки и мяты в табуле), но акцент всегда делается на главной паре вкусов.

В книге рассмотрены все возможные парные сочетания избранных продуктов. Для изложения привлекаются данные науки о вкусе, а также сведения из истории культуры; используются мудрость некоторых шеф-поваров и личные склонности. В общем, в ход идет все, что помогает понять, почему некоторые вкусы могут сочетаться между собой, как они обогащают друг друга, как вкусовые пары проявляют себя в разных кулинарных традициях и т. п. Все рецепты я давала в манере поваренных книг Викторианской эпохи, т. е. в самом сжатом виде, предполагая, что у вас уже есть некоторый опыт работы на кухне. Если вы соберетесь приготовить что-нибудь из того, о чем идет речь в этой книге, советую перед началом все-таки прочитать рецепт выбранного вами блюда до конца. (Нужны доказательства? См. рецепт в разделе **Свекла и свинина.**)

Предполагаю, что вы знаете, сколько нужно добавлять соли в блюда, что перед подачей к столу вы пробуете их, что по окончании готовки вы выключаете плиту и вылавливаете из получившегося блюда все, что может не понравиться вашим близким. Если что-то в рецепте вам непонятно, остановитесь и подумайте, а если решение не будет найдено, отыщите похожий рецепт – возможно, он поможет пролить свет на решение вашей проблемы.




Можно гарантировать, что в большинстве случаев ответ на ваш вопрос придет в виде озарения. Одно из великих удовольствий, связанных с поиском новых вкусовых сочетаний, состоит в том, что по своему усмотрению их можно вычеркнуть из практики. Дословно следовать инструкциям в рецепте – значит повторять, как попугай, заученные предложения из разговорника.

С другой стороны, процесс понимания того, как вкусы работают вместе, похож на изучение иностранного языка. Чувствуйте себя свободно, импровизируйте и при необходимости заменяйте ингредиенты – словом, готовьте блюдо так, как вы представляете себе процесс его приготовления. Удивительно, но редко удается всерьез испортить задуманное блюдо. Впрочем, автор не несет абсолютно никакой ответственности за то, что какое-то из приготовленных вами кушаний попадет прямиком в мусорное ведро.

* * *

Безусловно, вкус – это предмет исключительно субъективный и трудноописуемый. Прежде чем отправиться в путешествие по вкусовым сочетаниям, отметим несколько особенностей восприятия. Любой, кто бывал на дегустации вин, скажет вам, что вкус – это не то же самое, что аромат. Вкус описывается пятью характеристиками, которые выявляются рецепторами, расположенными во рту, в основном на языке и нёбе. Это сладость, соленость, кислотность, горечь и так называемый умами (*umami* аппетитность). Аромат же обнаруживается в основном благодаря обонянию, построенному главным образом на работе обонятельных луковиц. Зажав нос, вы сможете сказать, сладкий или соленый кусочек вам достался, но не сумеете ощутить его аромат. Таким образом, вкус предоставляет нам общую информацию о продукте (ее можно сравнить с наброском, сделанным на обратной стороне конверта), а обоняние заполняет этот набросок деталями. В более общем, широком смысле термин «вкус» (англ. *flavour*) обычно включает в себя собственно вкус, аромат, а также качества ингредиентов, регистрируемые тройничным нервом – именно он позволяет нам ощущать жжение чили, перца и горчицы, прохладу ментола и вяжущие свойства танинов из красного вина и чая.

Если вы выходите за область базовых вкусовых элементов, то охарактеризовать вкус становится так же сложно, как описать словами любое другое чувство. Правда, в силу того, что вкус того или иного ингредиента обусловлен химическими соединениями, которые он содержит, можно с некоторой степенью объективности утверждать, что если два продукта содержат одинаковые соединения, то они должны иметь сходные вкусы. К примеру, базилик священный (туласи) и гвоздика содержат соединение под названием эвгенол, потому базилик священный имеет примерно тот же вкус, что и гвоздика. Но что мы называем

вкусом гвоздики? Скажем, для меня попробовать гвоздику – значит облизать сладкий ржавый гвоздь. А для вас? На свете нет двух людей с одинаковыми вкусовыми и обонятельными системами; к тому же они совершенно не приспособлены для преобразования сенсорной информации в слова.

Откуда вы родом? К какой еде вы привыкли? Это важные факторы, определяющие, как вы чувствуете и описываете вкусы и какие вкусы любите сочетать. Стараясь быть максимально объективной, я использовала для подкрепления собственных суждений экспертные мнения. Но вкусовые тезаурусы разных людей с неизбежностью различаются. Ведь вкус среди прочего есть вместилище личных чувств и памяти. Как и аромат, он относится к самым запоминающимся впечатлениям, так что вкус определенного блюда может мгновенно перенести нас в то время и то место, где мы впервые попробовали это кушанье, или туда, где его вкус вам лучше всего запомнился. Тезаурус вкусов можно рассматривать – а иногда даже читать – как справочник, но важно помнить, что его содержание всегда субъективно.

Работа над этой книгой научила меня многому – и не только тому, что нужно смелее комбинировать вкусы, как это делают повара, принадлежащие к другим культурам. Это само собой разумеется. Дело еще вот в чем. Как любой небрежный человек, я всегда ищу шаблоны, какие-то способы навести порядок в непослушной реальности. Мне казалось, что содержание книги, судя по ее объему, должно продвинуть меня в этом направлении, в стремлении к великой объединенной теории вкусов, которая примирит науку с поэзией и с мыслями моей мамы о том, как варить варенье.

Этого не случилось. Точнее, случилось совсем не это. Я изучила некоторые широко распространенные подходы, позволяющие использовать один вкус, чтобы замаскировать, укрепить или оживить другой вкус. Теперь я гораздо более внимательно отношусь к балансу вкусов – соленого, сладкого, горького, кислого и умами – и максимально учитываю контрасты текстур и температур. Но книга в итоге превратилась в лоскутное одеяло из фактов, связей, впечатлений и воспоминаний. Они предназначены не столько для того, чтобы сообщить вам, что в точности нужно делать, сколько для того, чтобы подтолкнуть вас к созданию собственных или к адаптации готовых рецептов – в общем, к тому, чтобы творить.

*Ники Сегнит*

*Лондон, март, 2010 год*

# Вкус жареного

Шоколад
Кофе
Арахис

# Шоколад

Сложнейшая переработка, которой подвергается большинство видов шоколада, объясняет огромные изменения, происходящие в его вкусе. Необработанные бобы имеют вяжущий и горький вкус, ферментирование приводит к появлению в нем ноток фруктов, вина или хереса, процесс обжаривания дает почти бесконечное разнообразие пикантных землистых, древесных, цветочных и пряных нот. Чтобы оценить вкус высококачественного шоколада, нужно положить его кусочек на язык и дать растаять. Чем больше в шоколаде сахара, тем быстрее он раскрывает свой вкус. Пробуя шоколад с бóльшим содержанием какао, вы заметите, что вкус его раскрывается дольше, дольше сохраняется и становится более горьким. При содержании какао 99–100 % вы почувствуете себя так, словно прошлись языком вдоль всей линии железной дороги Лондон – Эдинбург. В этом разделе термин «шоколад» объединяет темный шоколад, молочный шоколад и какао. Белый шоколад рассматривается отдельно.

**Шоколад и абрикос.** *См. Абрикос и шоколад*
**Шоколад и авокадо.** *См. Авокадо и шоколад*
**Шоколад и ананас.** *См. Ананас и шоколад*
**Шоколад и анис.** *См. Анис и шоколад*
**Шоколад и апельсин.** *См. Апельсин и шоколад*

**Шоколад и арахис.** Как писал Александр Дюма, испанцы называли арахис *cacohuette* из-за того, что его вкус похож на вкус какао. Далее Дюма отмечал, что испанцы пользовались этой гармонией вкусов, подсыпая небольшое количество дорогого какао к арахису и получая таким образом дешевый шоколад. Пятьдесят лет спустя, в 1912 году, в США появился *Goo Goo Cluster*, первый шоколадный батончик, изготовленный из смеси шоколада, арахиса, карамели и зефира. В конце 1920-х годов компании *Reese's* и *Mars* запустили производство соответственно *Peanut Butter Cups* и *Snickers*. Последний стал любимым шоколадным батончиком Америки и остается им по сей день. Кстати, необжаренный арахис на самом деле не слишком хорошо сочетается с шоколадом, так как оба продукта имеют травянисто-овощной вкус, характерный для бобов. Успех большинства комбинаций арахиса с шоколадом обусловлен образованием в процессе обжарки пиразинов, которые гармонично сочетаются с

другими нотами обжарки, характерными для шоколада. Эту комбинацию можно использовать дома, приготовив к обеду десерт сандэ с ванильным мороженым, посыпанным нарезанным жареным арахисом и политым шоколадным соусом. Можно также сделать молочный коктейль с разжиженным арахисовым маслом и шоколадным мороженым. Шеф-повар Пол Хиткот (*Paul Heathcote*) кладет темный шоколад вместо обычного молока в свой знаменитый тарт из соленого шоколада, карамели и арахиса.

**Шоколад и арбуз.** *См. Арбуз и шоколад*

**Шоколад и банан.** *См. Банан и шоколад*

**Шоколад и бекон.** Шоколатье Катрина Маркофф (*Katrina Markoff*), основатель компании *Vosges Haut-Chocolat*, в продукте *Mo's Bacon Bar* удалось сочетать бекон, подкопченный на яблоневых дровах, прокаленную соль и темный молочный шоколад. Катрина говорит, что ее вдохновило на это изобретение воспоминание о том, как в шестилетнем возрасте она ела шоколадные блинчики с кленовым сиропом и беконом. Пробуя подобные продукты, легко понять, что классическое сочетание соленого и сладкого не просто работает: его, оказывается, можно сделать еще более необычным, добавив «дымную» компоненту бекона. Компания *Tee and Cakes* из Боулдера, штат Колорадо, продвинула эту идею и выпустила кексы с ароматом кленового сиропа, увенчанные кремом ганаш из слегка подсоленного темного шоколада и посыпанные мелко нарезанными ломтиками бекона.

**Шоколад темный и белый шоколад.** *См. Белый шоколад и шоколад темный*

**Шоколад и ваниль.** *См. Ваниль и шоколад*

**Шоколад и вишня.** *См. Вишня и шоколад*

**Шоколад и грецкий орех.** Классическое сочетание для брауни. Стоит также попробовать бросить горсть грецких орехов в шоколадный хлеб или сливочный пудинг или добавить карамель к шоколаду и грецким орехам, чтобы получить вкус, который иногда называют «черепаховым». Кондитерские изделия под названием «Черепашки» (*turtles*) очень популярны в Канаде. Название связано с их формой: маленькую кучку орехов (обычно пекан или грецких) скрепляют карамелью и покрывают гладкой оболочкой из шоколада; при этом некоторые орехи торчат из печенья, как головы и ноги черепашек. Добавьте немного карамели в рецепт из раздела **Шоколад и миндаль**, и вы можете смело называть этот десерт черепаховым.

**Шоколад и груша.** Небольшое количество шоколада может подчеркнуть сладость груши; слишком большое – «замоет» ее фруктовый вкус. Нередко это происходит и со знаменитым

французским десертом *Poires Belle Hélène (*«Прекрасная Елена») – запеченной грушей под шоколадным соусом. Достаточно часто толстое «одеяло» из шоколада забивает вкус блюда. В силу этого шоколад нужно использовать экономно, а грушу лучше проваривать в ванильном сиропе, чтобы создать «мостик» между двумя вкусами. Роль подобного связующего звена могут выполнять также орехи: и груши, и шоколад «любят» фундук, так что из этого трио можно создать великий торт. Другой вариант – следовать декадентским тенденциям Найджела Слейтера *(Nigel Slater)*, который смешивает раскрошенное печенье «Флорентини» со взбитыми сливками и наполняет этой смесью полости в печеной груше. Для реализации этого рецепта купите готовое флорентийское печенье, см. также **Имбирь и шоколад**.

**Шоколад и имбирь.** *См. Имбирь и шоколад*

**Шоколад и инжир.** *См. Инжир и шоколад*

**Шоколад и кардамон.** Словно бархатный занавес в кукольном театре, темный шоколад – это идеальный фон для кардамона: последний благодаря присутствию шоколада может показать все свои краски. Используйте кардамон в достаточных количествах, и вы сможете продемонстрировать все его качества – как загадочные цитрусовые и эвкалиптовые, так и теплые древесно-цветочные ноты. Мне кажется, добавление щепотки молотого кардамона обогащает вкус даже самого обычного темного шоколада. Приведу пример исключительно вкусного тарта, который можно очень быстро приготовить: нужно лишь предусмотреть пару часов работы холодильника, чтобы тарт успел застыть. Изготовьте и испеките корж из сладкого теста диаметром 23 см. Вскройте 10 стручков кардамона, измельчите их содержимое с помощью ступки и пестика, высыпьте в кастрюлю, добавьте 300 мл сливок и доведите до кипения. Снимите с огня и добавьте 200 г темного шоколада, разломанного на куски, и 25 г несоленого сливочного масла. Размешивайте, пока содержимое не растает и хорошо не перемешается. Немного охладите смесь, но не позволяйте ей застыть. Влейте смесь в корж и поставьте в холодильник на два-три часа. Когда тарт затвердеет, просейте над ним немного какао-порошка, украсьте неполной ложкой крем-фреша и подавайте к столу.

**Шоколад и каштаны.** Еще в XIX веке Чарльз Ранхофер (*Charles Ranhofer*), шеф-повар нью-йоркского ресторана *Delmonico's*, делал «картофелины» из мороженого с каштанами – при этом тертый миндаль имитировал глазки, а весь продукт посыпался тертым шоколадом и становился «грязным» на вид. Заманчиво повторить эти эксперименты, закопав «картофелины» глубоко в

«землю», сделанную из мелко натертого шоколада: пусть ваши гости выкапывают «картошку» ложками. Чтобы еще сильнее напугать друзей, занятых поисками «картошки», можно укрыть ее мороженым с каштанами и залить шоколадным соусом. Это будет вкусно, но гости получат меньше удовольствия. Если вы растирали каштаны блендером, то используйте яичные белки, оставшиеся после изготовления мороженого, чтобы сделать «Монблан» (*Mont Blanc*) – классический десерт из безе, увенчанный горкой подслащенного пюре из каштанов, завитком из взбитых сливок и слегка посыпанный сахарной пудрой.

**Шоколад и клубника.** Не такая уж это идеальная пара, как принято считать. Конечно, не нужно обладать сильным воображением, чтобы соединить алое сердечко клубники с шоколадом, который по умолчанию служит символом любви. Но разве клубника, политая шоколадом, не выглядит как некий «фрукт» в больших трусиках? И разве не этим изыском поклонники стриптиза угощают девушек по вызову в гостиничных номерах с кремовыми обоями? В любом случае я ставлю шоколад с фундуком выше этой парочки.

**Шоколад и козий сыр.** *См. Козий сыр и шоколад*

**Шоколад и кокос.** Правительственные департаменты здравоохранения предупреждают, что потребление марихуаны может привести к переходу на более тяжелые наркотики. Мое пристрастие к сигаретам началось с самодельного душистого курева. Оказывается, самокрутка из рисовой бумаги, наполненная волокнами кокоса, дает дым с ароматом какао. «О, Джерри, не позволяй нам просить луну», – говорила я, подражая актрисе Бетт Дэвис в фильме «Вперед, путешественник» (*Now, Voyager*), и выпускала дым на своего песика. Отсюда оставалось лишь несколько приступов кашля до того, чтобы попробовать вкус реальных сигарет. «Боже мой, – думала я, вдыхая свой первый сигаретный дым, – какая же эта гадость! Если табачные компании настолько подлые, как нам говорят, то почему они не сделают свои продукты неотразимыми по примеру кондитеров?» Вскоре я узнала, что они используют опыт кондитеров, но вне всякой связи со вкусом шоколада. Спустя годы я снова вернулась к своим кондитерским мечтам – на этот раз они предстали в виде диковинного шоколада с нотами табака и дыма. Если вы ищете подобный хит, попробуйте шоколад *Tanzanie* компании *Pralus* (табак, патока, изюм) или их же *Vanuatu* («дымок», специи, лакрица). Что касается шоколада с нотами табака и кокоса, то отведайте *Mangaro Lait* 50 % от *Michel Cluizel*. Это молочный шоколад, который, как следует из названия, содержит 50 % какао, что для такого вида шоколада очень много.

**Шоколад и корица.** *См. Корица и шоколад*

**Шоколад и кофе.** *См. Кофе и шоколад*

**Шоколад и лайм.** Шоколад и лайм составляют основу классических британских конфет. Попадая в рот, они сбрасывают с себя несколько острых, яркого вкуса слоев лайма, обнажая сухую, рассыпчатую шоколадную основу. К сожалению, это сочетание редко встречается в других продуктах, хотя мне когда-то в одном из ресторанов Теренса Конрана (*Terence Conran*) довелось попробовать интереснейший тарт из темного шоколада с острым сорбе из лайма.

**Шоколад и лимон.** *См. Лимон и шоколад*

**Шоколад и малина.** Малина – постоянный партнер шоколада в тартах и пудингах. При этом, по моему скромному мнению, ягоды малины часто разбрасывают по поверхности покрытых шоколадом коржей исключительно «для красоты». Это вполне допустимо, если в тарте достаточно крема, чтобы сгладить переход между двумя вкусами. Но если это не так или если малина не полностью созрела, то комбинация, которая была призвана нежно обнимать, начинает душить в своих объятиях.

Более сбалансированный союз имеет место в темном шоколаде с сильными нотами малины, например в великолепном *Manjari* от *Valrhona* или *Madagascar* от *Amano*.

**Шоколад и миндаль.** Какова на вкус родительская вина? Она имеет вкус шоколада с миндалем, вкус «Тоблерона» (*Toblerone*), который твой папа схватил в аэропорту вместо того, чтобы подарить тебе пару маракасов или настоящую медвежью лапу. Секрет успеха шоколадных лакомств не в последнюю очередь объясняется великолепной совместимостью шоколада и миндаля. В процессе изготовления шоколада при обжарке какао-бобов появляются насыщенные ореховые ноты. Точно так же обжарка усиливает вкус миндаля, в результате чего он сравнивается по силе со вкусом шоколада. Проверьте это сочетание, изготовив шоколадный суп с соленым миндалем по рецепту Кристофера Тана (*Christopher Tan*). Растопите 1 ст. л. несоленого сливочного масла в сковороде на среднем огне, добавьте 45 г хлопьев миндаля и осторожно обжарьте их в течение 4–5 мин. до золотисто-коричневого цвета. Отставьте смесь в сторону. В кастрюле, стоящей на среднем огне, размешивайте 250 мл воды, 100 мл взбитых сливок, 25 г сахарной пудры и 40 г просеянного порошка какао до тех пор, пока сахар не растворится. Дайте смеси слегка попузыриться 2–3 мин., затем добавьте 100 г нарезанного темного шоколада, содержащего по меньшей мере 60 % какао. Перемешайте смесь венчиком до образования однородной массы, разлейте ее по маленьким

мискам, положите сверху миндаль и добавьте несколько кристалликов соли *fleur de sel*. Разделите суп на четыре-шесть порций и сразу подавайте.

**Шоколад и мускатный орех.** Такое сочетание редко встречается в рецептуре молочного шоколада. С ним труднее работать, чем с темным шоколадом, поскольку обычно молочный шоколад не имеет сильного вкуса какао – в большинстве случаев этот вкус просто слабый. Если вам не нравится темный шоколад, рассмотрите вариант «молочный шоколад и тарт с мускатным орехом». Мускатный орех усиливает вкус шоколада и создает некоторую свежесть в противовес его приторной сладости (аналогично действует мускатный орех в кремовых пирожных и в согревающем коктейле «Эгг-ног». – См. **Яйца и мускатный орех**). Что касается молочного шоколада, то для того чтобы «сработаться» с мускатным орехом, он должен содержать не менее 30 % твердых веществ какао. Обратите также внимание на рецепт шоколада с кардамоном: в нем при изготовлении крема можно заменить кардамон натертой четвертинкой мускатного ореха. Итак, слегка охладите шоколад, а потом посыпьте его четвертинкой тертого мускатного ореха. Попробуйте десерт (его вкус должен быть достаточно сильным), а затем залейте в формочки и поставьте их в холодильник. Перед подачей слегка посыпьте десерт тертым мускатным орехом.

**Шоколад и мята.** *См. Мята и шоколад*

**Шоколад и роза.** *См. Роза и шоколад*

**Шоколад и розмарин.** *См. Розмарин и шоколад*

**Шоколад и свекла.** *См. Свекла и шоколад*

**Шоколад и тимьян.** *См. Тимьян и шоколад*

**Шоколад и томаты.** Американский историк кулинарии Элис Арндт (*Alice Arndt*) рекомендует добавлять нотки шоколада к таким острым блюдам из томатов, как чили кон карне, капоната, кетчуп или фрикадельки. Мексиканские повара рассматривают какао и темный шоколад как специи, а не только как ингредиенты кондитерских изделий. Для них шоколад – это вкусовой агент, который при использовании в умеренных количествах добавляет богатства и глубины вкусу пикантных блюд и «сглаживает острые углы» таких острых ингредиентов, как томаты.

**Шоколад и фундук.** За популярность этой безумно вкусной комбинации мы должны благодарить дефицит какао, который в конце XIX века сложился в Пьемонте. Рождение смеси шоколада с тертым фундуком также привело (в итоге) к изобретению пасты «Нутелла» (*Nutella*), хотя первоначально она продавалась в виде твердых батончиков и называлась «Джандуйя» (*Gianduja*).

*Gianduja*, что означает что-то вроде «бездельник Джанни», – это карнавальная фигура, представляющая типичного пьемонтца. Это название до сих пор используется как общий термин для обозначения сладкой пасты из шоколада с фундуком. В 1940-х годах местные матери отрезали кусочки «Джандуйи», обкладывали ее ломтиками хлеба и давали своим детям в дорогу, а сообразительные отпрыски выбрасывали хлеб и съедали только шоколад (представляю, какие фантастически упитанные утки водились в Пьемонте в середине XX века!). В 1951 году была разработана методика размягчения этой смеси. Продукт переименовали в *Supercrema Gianduja* и стали раскладывать по банкам. Наконец, в 1964 году название пасты было изменено на *Nutella*, что оказалось легче произносить в международном сообществе. Результат: сегодня по распространенности в мире «Нутелла» превосходит арахисовое масло. Если вам кажется, что «Нутелла» для вас слишком сладкий продукт, попробуйте оригинальную пасту «Джандуйя» от компании *Ferrero Rocher* или *Baci* – либо, если вы предпочитаете что-то более необычное, обратитесь к *Caraibe Noisettes* от *Valrhona* или молочному шоколаду с пьемонтским фундуком от *Amedei*. См. также **Мускатный орех и грецкий орех**.

**Шоколад и цветная капуста.** *См. Цветная капуста и шоколад*

**Шоколад и черная смородина.** Сочетание мрачное и тяжелое, как финская готическая поэзия, но далеко не такое популярное. Лишь некоторые известные бренды (*Matchmakers, Jaffa Cakes*) под фанфары выпустили на рынок пару продуктов с такими вкусовыми сочетаниями, но затем эти новинки тихо исчезли с него через черный ход. Похоже, это сочетание лучше работает в комплексе с «успокаивающими» молочными продуктами – скажем, с муссом из черной смородины или в «обманных» вариантах: с шоколадным кремом либо в виде шоколадного пирожного со сливочным кремом и начинкой из свежей черной смородины.

**Шоколад и «черный пудинг».** *См. «Черный пудинг» и шоколад*

**Шоколад и чили.** Это одна из первых вкусовых пар типа «вау», разошедшихся по всему миру. Когда чили становится красным, в нем развивается сладкий, фруктовый вкус, который гармонично сочетается с горьким шоколадом. Этот вкус становится еще сильнее в высушенном чили – к нему добавляются нотки изюма и кожи. Ищите сорт чили, который называется Мулато (*mulato*) или Анчо (*ancho*): считается, что ему от природы присущ шоколадный привкус. Эта пара хороша не только благодаря совместимости вкусов: жирность шоколада

компенсирует излишнюю остроту чили. Такой же эффект имеет место в мексиканском блюде моле (*mole*), также насыщенном перцем чили. Моле, что означает просто «соус», бывает разных видов. Большинство из них содержат высушенный чили, но шоколад, как правило, появляется только в так называемых красных и черных моле. Кроме чили и шоколада последние содержат различные сухофрукты, хлеб, орехи, томаты, лук, чеснок, семена, сушеные и свежие травы, специи, масло, топленый жир и бульон. Легко понять, что из этих компонентов получается действительно сложный сладко-пикантный соус, который требует для своего приготовления многоступенчатого процесса перемешивания и обжарки. Кстати, мясо в этих случаях либо обжаривают отдельно и добавляют к соусу перед завершением процесса приготовления блюда, либо готовят (обычно жарят) отдельно и перед подачей просто поливают соусом. Соус моле чаще всего готовят для особых случаев. Что делать, если вы хотите приготовить это блюдо по аутентичному рецепту, но не нашли мексиканского шоколада (он грубый, темный и часто смешан с корицей и ванилью)? Автор книг по кулинарии Рик Бейлесс (*Rick Bayless*) предлагает использовать вместо него такое же количество несладкого порошка какао. Помимо заготовок для моле американские магазины специй предлагают готовые смеси из какао, чипотле (приправа из подкопченного красного перца Халапеньо) и паприки. Подобные смеси добавляют к таким блюдам, как чили кон карне (*chilli con carne*, дословно «чили с мясом»), рагу, и даже к пирожным и брауни. Попробуйте добавить несколько щепоток сушеных хлопьев красного перца к шарикам из шоколадных кукурузных хлопьев – получится блюдо, которое я называю «пирожные мини-Кракатау» (по названию действующего вулкана в Индонезии). Кукуруза гармонично сочетается по вкусу с чили и шоколадом, а хрустящая текстура делает десерт еще более забавным. Подобный простой рецепт может придумать и пятилетний повар, но вот конечный результат ему лучше не пробовать.

# Кофе

Прежде чем попасть в чашку, кофе, как и шоколад, проходит несколько этапов обработки – именно этим объясняется его сложный вкус. В жареных кофейных зернах идентифицировано более 800 ароматических компонентов! Сырые зеленые кофейные бобы не столь пахучи. Обжарка – вот что расширяет спектр ароматов кофе на 50–100 %. Превращение зеленых зерен в коричневые также высвобождает массу новых вкусов. Как правило, светло-коричневые бобы (обжаренные в течение 9–11 мин.) еще помнят о своем происхождении, то есть их свойства многое говорят о разнообразии сортов кофе и условиях его выращивания. В более темном и маслянистом кофе (обжарка в течение 12–13 мин.) начинают доминировать тона обжарки, он становится более пряным и больше походит на шоколад. Обжаренный кофе может также демонстрировать ноты черной смородины, семян кориандра, гвоздики, ванили, шоколада и грецких орехов. Все эти вкусы образуют с кофе гармоничные сочетания, поэтому не случайно в кофе-барах для ароматизации кофе используют именно такие сиропы. Стоит отметить еще ликеры «Тиа Мария» (Tia Maria) **и «Калуа» (**Kahlua)**: оба они имеют вкус кофе, но обладают существенно различными характерами.**

**Кофе и авокадо.** *См. Авокадо и кофе*

**Кофе и апельсин.** Соседи по завтраку. В кафе *San Matteo* на Сицилии делают божественный мармелад из апельсинов и готовят вкусный кофе (попробуйте найти это кафе, если сможете). Я когда-то попробовала печеный апельсин и мороженое с кофе – сочетание горькое, как проигранное сражение, но слегка смягченное сладостью сливок. Сочетание тирамису с апельсином и кофе на вкус оказывается несколько лучше, чем кажется на первый взгляд. Вы также можете оценить это сочетание в формате апельсин и ликер с кофейными зернами. Приведенный ниже рецепт восходит к рекомендации Патрисии Уэллс (*Patricia Wells*); правда, она использовала о-де-ви. Мне понравился способ приготовления, который предполагает поразительную свободу творчества. Для изготовления этого шедевра потребуется 44 зерна кофе – ровно 44, не больше и не меньше. Возьмите большой апельсин и сделайте в нем 44 надреза. В каждый надрез воткните

по зерну кофе – в результате апельсин станет похожим на средневековую булаву или амулет какого-то неведомого племени. Положите в банку 44 (сорок четыре) кубика сахара. Поместите сверху апельсин и залейте все это 500 мл бренди, рома или водки. Оставьте банку постоять 44 (сорок четыре!) дня, затем отожмите сок из апельсина, смешайте его с оставшимся в банке алкоголем, процедите и перелейте в стерилизованную бутылку. Другой вариант – поставьте банку с апельсином в какое-то темное и прохладное место и забудьте о ней. Через некоторое время, допустим, через 444 дня, отыщите запыленную банку и с опаской попробуйте ее содержимое – для того чтобы на втором глотке убедиться, что оно абсолютно восхитительно (причем без добавления сока). Прекрасно сбалансированный, не слишком сладкий, сложный, тягучий вкус кофейно-апельсинового напитка оказывается гораздо более сглаженным, чем в момент его рождения.

**Кофе и банан.** *См. Банан и кофе*

**Кофе и белый шоколад.** *См. Белый шоколад и кофе*

**Кофе и ваниль.** *См. Ваниль и кофе*

**Кофе и вишня.** Когда весь мир гадал, кто убил Лору Палмер в сериале «Твин Пикс», который снял Дэвид Линч, я была озабочена только одним: как бы проскользнуть за экран и присоединиться к агенту Куперу в кафе *RR Diner*, где подают чертовски хороший кофе с кусочком вишневого пирога?

**Кофе и гвоздика.** *См. Гвоздика и кофе*

**Кофе и говядина.** Красное мясо с кофеином? Советую подавать его вашим друзьям, наиболее ревностно заботящимся о своем здоровье. Кстати, почему бы не добавить на гарнир еще пару сигарет? Да, кофе используется на американском Юге в качестве маринада или для того, чтобы посыпать им мясо. Кофе также можно видеть в меню некоторых подозрительных ресторанов – наверное, там хорошо понимают, что аромат жареного кофе пересекается с запахом готовой говядины. Но мой опыт подсказывает, что союз кофе с мясом – это брак, заключенный под дулом пистолета. Однажды я пробовала стейк под кофейным маринадом и обнаружила, что кофе придает мясу непреодолимо мерзкий душок. Лучше все-таки во время ужина «проложить» между этими продуктами еще хотя бы одно блюдо.

**Кофе и грецкий орех.** Я всегда думала, что грецкие орехи чем-то похожи на никотин – а чем еще можно объяснить, что кофе и грецкие орехи составляют такую естественную комбинацию? Пока не введен запрет на поедание грецких орехов в общественных местах (в конце концов, у кого-то из соседей может оказаться на них аллергия), частичной заменой сигареты и кофе

может послужить кофе и большой кусок торта с грецкими орехами. Правда, хороший торт с орехами найти нелегко: его корж должен походить на влажную губку, глазурь не должна быть слишком сладкой, а грецких орехов должно быть много.

**Кофе и имбирь.** В конце XVII века в английских кофейнях подавали кофе с добавками имбиря, гвоздики, корицы или мяты. Вплоть до настоящего времени в Йемене имбирь является популярной приправой для чая, заваренного с шелухой от кофейных зерен. Вкус этого золотистого напитка, который называется кишр (*qishr*), заставляет вздрогнуть и скорее обратиться к подаваемому с ним кусочку медового торта бинт аль сахн (*bint al sahn*). Хорошая альтернатива для любителей эспрессо, которым кофейные сети на Рождество подают какое-то варево с молоком и имбирными пряниками. См. **Имбирь и корица**.

**Кофе и кардамон.** Как бедуины готовят кофе по-арабски? В Марокко, Алжире и в алжирских кофейных лавках в лондонском районе Сохо это делают так: кофе в зернах и кардамон смешивают в равных пропорциях и перемалывают (очевидно, эти пропорции можно изменять в соответствии с личными предпочтениями). Пьют этот нектар из крошечных чашек с сахаром или без него. При желании в чашку можно добавить пару капель апельсиновой воды: эта ароматная приправа сглаживает терпкость кофе. Я люблю наслаждаться сочетанием этой пары вкусов в конфигурации «кофе со льдом – тарт с кардамоном». Мягкая вкусная «губка» тарта и ледяной кофе обеспечивают потрясающий контраст. Положите в большую миску по 175 г сахара и самоподнимающейся муки, 100 г сливочного масла, истолченные в порошок семена из 12 стручков кардамона, 1 ч. л. пекарского порошка, 4 ст. л. молока и два яйца. Хорошо перемешайте смесь в течение 2–3 мин., перенесите ее в смазанную маслом форму со съемным бортом диаметром 20 см и выпекайте при температуре 180 °C (отметка «4» на газовой плите) в течение 50–60 мин. Снимите и дайте остыть. Положите 2 ч. л. растворимого кофе в 2 ст. л. горячей воды, добавьте несколько капель экстракта ванили. Влейте этот раствор в 125 г сахарной пудры. Глазурь должна получиться прозрачной и тонкой, поэтому жидкость добавляйте по каплям, пока не добьетесь того, что масса будет легко размазываться. Размажьте глазурь по охлажденному тарту. Учтите, что вкус кардамона на следующий день усилится.

**Кофе и козий сыр.** *См. Козий сыр и кофе*

**Кофе и корица.** Корица обладает достаточными силой и сладостью, чтобы сделать вкус кофе в выпечке более «округлым». Не случайно в мексиканских кафе вместо ложечки для

размешивания кофе иногда дают палочку корицы: она улучшает вкус напитка, да и ложку мыть не надо.

Одно из самых известных блюд Томаса Келлера (*Thomas Keller*) – сочетание пончиков, посыпанных сахаром с корицей, с чашкой полузамороженного кофе со вкусом капучино.

**Кофе и миндаль.** Обжаренный кофе имеет очень сложный вкус, причем одна из его самых желательных характеристик – ореховый привкус. Может быть, именно этим обстоятельством можно объяснить, почему кофе так часто образует пару с орехами. Наиболее распространенным партнером кофе в такой паре является грецкий орех (см. **Кофе и грецкий орех**), но типичны также сочетания кофе с миндалем (или марципаном). Даже если вы не обнаружили миндаль в привычной чашке кофе, всегда можно получить удовольствие от общения с данной парой, взяв пухленький круассан с миндалем, щедро посыпанный сахарной пудрой. При этом французские женщины, поглощающие кофе с круассанами, не выглядят так, будто попали в жесточайшую метель. А я так не могу…

**Кофе и роза.** Горький вкус кофе можно использовать в качестве «противоядия» для преодоления избыточной сладости цветов, например розы. Я не в восторге от кофе по-турецки, густого и черного, как жидкий асфальт, но кубик рахат-лукума со вкусом розы уравновешивает вкус этого напитка.

**Кофе и семена кориандра.** *См. Семена кориандра и кофе*

**Кофе и фундук.** На случай, если вы окажетесь в хорошем кафе-мороженом во Франции или Италии и будете страдать от проблемы выбора, запомните заклинание: «Кофе и фундук, кофе и фундук, кофе и фундук!»

**Кофе и черная смородина.** На удивление хорошая пара, которую часто упоминают на дегустациях вин. Существует даже редкий сорт черного винограда Лагрейн (*Lagrein*), рожденный в Итальянских Альпах, который после винификации дает продукт с обоими этими вкусами. Я встретилась с ним на границе с Верхней Савойей, пробуя божественный десерт вашерен глясе (*vacherin glacé)*. Слои безе, сорбе из черной смородины, взбитых сливок и кофейного мороженого, посыпанного поджаренным миндалем, – это самый нежный десерт, который я пробовала в своей жизни! При этом вкус кофе был реальным вкусом только что смолотых зерен, а вкус черной смородины намекал на мускус, что также говорило о ее свежести: у переработанных ягод это качество всегда теряется на фоне избыточной сладости. Стоит попробовать это сочетание и в торте «Павлова» (*pavlova* – безе с кофейным кремом и достаточно сладкий отвар из черной смородины) или даже положив варенье из черной смородины в кофейное гато.

**Кофе и шоколад.** Кофе матари (*matari*), или мокко (*mocha*), произрастает в окрестностях города Мока в Йемене. Он имеет богатый и мягкий шоколадный привкус, потому дал свое имя многочисленным видам варева, авторы которого пытаются воспроизвести вкус мокко, добавляя шоколад к менее экзотическим сортам кофе. Чаще всего мокко имитируют чашкой эспрессо с кипяченым молоком и небольшим количеством какао. Лично мне подобное «спаривание» в напитках не нравится. Ведь часть удовольствия от кофе состоит в неизбежности нового рассвета, которая у меня ассоциируется с героиней Мелани Гриффит, решительно шагающей по улицам Манхэттена в начальных титрах фильма «Деловая женщина». А горячий шоколад – это нечто другое: я связываю его с Мэг Райан, которая сидит в свитере не по размеру, сжимая обеими руками массивную кружку, словно в молитве. Но нельзя же быть одновременно решительным и ранимым! Поэтому забудьте о сочетаниях кофе с шоколадом в горячих напитках. Гораздо лучше кофе и шоколад подходят друг другу в муссах, конфетах-трюфелях и пирожных. Другой вариант – использовать их в качестве усилителей вкуса: немного кофе в блюдах с шоколадом поможет сделать их вкус более «шоколадным», и наоборот.

# Арахис

Сырой арахис имеет вкус бобов. Обжарка на решетке или в масле придает ему сладость с оттенками шоколада и мяса, а также растительные ноты. В результате получается очень сложный и насыщенный вкус, который хорошо сочетается с сочным мясом, сладкими моллюсками и такими резкими на вкус фруктами, как яблоко и лайм. При растирании арахиса в масло его вкус становится более сладким и соленым с приятными нотками горечи. Некоторые говорят, что бекон подходит ко всему. Но арахис имеет еще больше потенциальных партнеров, поскольку демонстрирует более широкий международный и кросс-культурный охват, чем бекон.

**Арахис и банан.** *См. Банан и арахис*

**Арахис и баранина.** В Боливии сочетание баранины с арахисом встречается во многих супах и рагу. В Западной Африке арахис и баранину умеют превращать в гуляш мафе (*mafe*) (см. **Арахис и томаты**), а в Таиланде – в карри массаман (*mussaman*) (см. **Арахис и говядина**). В Юго-Восточной Азии маленькие кусочки баранины готовят на шпажках на гриле и подают с арахисовым соусом в блюде сатай (*satay*). Термин «сатай» относится скорее к технике приготовления пищи на шпажках на углях и не предполагает какого-либо конкретного сочетания вкусов. На Западе мы привыкли к тому, что сатай подают с арахисовым соусом, но в Индонезии его могут принести в сопровождении соуса кечап манис (*kecap manis*) или в смеси из томатов и перца чили. Сам сатай можно делать из чего угодно: баранины, козлятины, куриного мяса, говядины, морепродуктов, утки, говяжьих субпродуктов, мяса буйвола, черепахи, тофу – в общем, почти из всего, что можно насадить на шпажки…

**Арахис и брокколи.** Похрустывающее арахисовое масло словно специально создано для капусты брокколи, которая легко захватывает крошки арахиса своими нераскрывшимися соцветиями. Испытайте это сочетание в салате, приправленном так, как в рецепте **Арахис и кокос**. Если же вы умеете разбирать соцветия на одинаковые кусочки, сделайте из них гунбао, или кунпао (*kung pao*), – см. ниже **Арахис и цыпленок**.

**Арахис и ваниль.** У меня было счастливое детство, но вполне возможно, что оно было бы еще счастливее, если бы в Гэмпшире можно было купить белоснежный зефирный крем маршмеллоу (*marshmallow fluff*) с ароматом ванили. Ведь тогда я

могла бы потребовать – или сделать самостоятельно – сэндвичи с зефиром! На один ломоть (белого) хлеба нужно намазать крем, на другой – арахисовое масло, а потом прижать их друг к другу и нарезать на небольшие кусочки… В четвертом сезоне сериала «Сопрано» Кристофер Молтисанти просит свою мать сделать такой сэндвич, но она отказывается. Помните, чем все это заканчивается?

**Арахис и виноград.** *См. Виноград и арахис*

**Арахис и говядина.** Подобно индонезийскому названию шашлычков сатай (*satay*), перуанское название аналогичного блюда, антикучо (*anticucho*), относится скорее к процессу обжарки мяса на решетке, чем к ингредиентам кушанья. Обычно для антикучо берут бычье сердце, но в последнее время все чаще используют обычную говядину. Мясо маринуют в смеси уксуса, чеснока, чили, зиры и орегано (как в боливийском варианте антикучо) с добавлением арахиса и толстого слоя соуса чили на одной из сторон. В обеих версиях на вертел вместе с мясом можно нанизать несколько небольших картофелин. Сочетание говядины, арахиса и картофеля также может напомнить вам тайское блюдо массаман карри (*mussaman curry*). Дэвид Томпсон (*David Thompson*) утверждает, что это обогащенное арахисовым соусом и богатое картофелем и мясом блюдо (его не всегда делают из говядины, часто ее заменяют бараниной или мясом утки) – наиболее трудоемкое из всех тайских карри и самое вкусное.

**Арахис и картофель.** *См. Картофель и арахис*

**Арахис и кокос.** Эта парочка часто встречается в индонезийской кухне. Для оживления блюд из риса там используют сероенденг (*seroendeng*) – пасту из обжаренного натертого кокосового ореха с луком, чесноком и специями, которую затем смешивают с арахисом. Рempейек качанг (*Rempeyek kacang*) – это обжаренные во фритюре блинчики из рисовой муки с приправленным специями кокосовым молоком, в которое добавлен нарезанный арахис. Самые известные комбинации арахиса и кокоса наблюдаются в соусах для сатая (*satay*) и для гадо-гадо (*gado-gado*), классического индонезийского салата. Не буду переоценивать гадо-гадо, но мне кажется, это отличный вариант для тех случаев, когда нужно использовать остатки имеющихся у вас овощей. Обжарьте 200 г очищенного арахиса в духовке при 190 °C (отметка «5» на газовой плите) в течение 6–8 мин. Охладите арахис, затем мелко размелите его в кухонном комбайне. Добавьте 50 мл соевого соуса, 2 ст. л. тростникового сахара (или коричневого сахара), сок половины лайма, пару раздавленных зубчиков чеснока (обжарьте его с двумя-тремя нарезанными перьями лука-шалота) и чили по вкусу. Разотрите

смесь до получения однородной массы, добавьте 400 мл кокосового молока и взбивайте, пока масса не станет однородной. Используйте как дрессинг к салату, в котором сочетаются вареные (очищенные от кожуры) и сырые овощи. Базовое сочетание – охлажденный вареный картофель, бланшированная фасоль и сырые пророщенные бобы – можно по-разному дополнить морковью, луком, капустой, огурцами или салатом. Вареные яйца, крекеры из креветок, жареный лук и тофу используют в качестве гарнира.

**Арахис и корица.** Арахисовый ликер *Castries Crème* в основе своей восходит к арахисовому маслу. По словам его создателей, в нем выделяются тонкие пикантные ноты корицы и коричневого сахара. См. также **Арахис и яблоко**.

**Арахис и лайм.** Кулечки с арахисом с ароматом лайма или лайма и чили очень популярны в Мексике. Здесь вы можете купить этот фастфуд с пылу с жару у уличного продавца, который обычно обжаривает неочищенный арахис в свином жире, выкладывает еще горячий продукт в чашку и поливает его выжатым соком лайма. Пара арахис – лайм очень распространена в Таиланде и Вьетнаме, где подается в качестве гарнира к блюдам из лапши, супам и салатам. Подобно уксусу в салате «Радужная комната» от Найджелы Лоусон (*Nigella Lawson*), вяжущий сок создает отличный контрапункт к жирности орехов (см. **Арахис и морковь**).

**Арахис и листья кориандра.** *См. Листья кориандра и арахис*

**Арахис и моллюски.** Соус сатай может превратить шпажку с обычными мидиями или креветками в богатое на вкус блюдо. При приготовлении яркого, вкусного, сытного бразильского блюда ватапа (*vatapa*) моллюски тушатся в арахисово-кокосовом соусе, загущенном хлебом. В сочетании креветок с арахисом последний делится с первыми своей пикантной сладостью, которой как раз и недостает морепродуктам.

**Арахис и морковь.** Найджела Лоусон (*Nigella Lawson*) приводит рецепт блюда под названием «Морковь из радужной комнаты и салат с арахисом» (*The Rainbow Room's Carrot and Peanut Salad*), названного так в честь ресторана, где ее мать когда-то ела нечто подобное. Автор допускает, что смесь ингредиентов может показаться странной, но она работает, особенно если вы смело обращаетесь с уксусом. Его терпкость перебивает жирность орехов, а в сочетании со сладкой морковью обеспечивает такой сочный вкус, который ассоциируется с азиатскими салатами с лаймом. Крупно натрите четыре моркови и смешайте эту массу с 75 г соленого арахиса, 2 ст. л. красного винного уксуса, 2 ст. л. арахисового масла и несколькими каплями кунжутного масла.

Немедленно подавайте к столу.

**Арахис и мята.** *См. Мята и арахис*

**Арахис и огурцы.** В индийское блюдо хаман какади (*khamang kakadi)* входят очищенные и нарезанные кубиками огурцы, жареный измельченный арахис, мелко нарезанный свежий зеленый перец чили и тертый кокосовый орех. Эту смесь заправляют лимонным соком, приправляют солью, сахаром и зирой. Иногда к ней еще добавляют растительное масло, содержащее предварительно прогретые семена горчицы, которые, раскрываясь, придают кушанью особый привкус. Подают это блюдо так же, как чатни.

**Арахис и свинина.** *См. Свинина и арахис*

**Арахис и сельдерей.** *См. Сельдерей и арахис*

**Арахис и спаржа.** *См. Спаржа и арахис*

**Арахис и томаты.** Это сочетание входит в рагу мафе (*mafe*), популярное в Западной Африке. Мафе делают из цыпленка, говядины или козлятины и самых разных овощей, но арахис и томатный соус присутствуют в этом блюде обязательно. Ниже приведено скорее краткое описание процесса приготовления этого блюда, чем точный рецепт, но вы найдете в нем главное – идею. Обжарьте нарезанный лук в большом количестве растительного масла до мягкости, затем бросьте в масло пару мелко нарезанных зубчиков чеснока и немного нарезанного красного чили. Добавьте около 1 кг мяса, нарезанного на куски или целого, доведите его до золотисто-коричневого цвета. Положите в жаровню томаты, 2 ст. л. томатной пасты, лавровый лист и 125 г арахисового масла, размешанного в 500 мл горячей воды или бульона. Проварите на медленном огне около часа, затем добавьте зеленый болгарский перец и какие-нибудь корнеплоды (морковь, сладкий картофель, тыкву, батат, ямс – общим объемом с четыре крупных морковки), нарезанные на части размером «на один укус». Протушите до мягкости. Хорошенько перемешайте и подавайте к столу на рисе, кускусе или пшенной каше.

**Арахис и цыпленок.** Человеку, одержимому стремлением к порядку, можно посоветовать приготовить блюдо под названием гунбао (кунпао), распространенное в китайской провинции Сычуань. Дело в том, что для этого требуется нарезать куриное мясо, чили и лук на совершенно одинаковые кусочки размером с ядро арахиса. Обжаренная в масле смесь приобретает золотистый цвет, а контраст между мягким куриным мясом и хрустящими орешками в пряном соусе совершенно сглаживается. Нарежьте две куриные грудки на квадраты размером 1 см, добавьте 1 ст. л. светлого соевого соуса, 2 ч. л. шаосинского рисового вина, 2 ч. л.

кукурузного крахмала и 0,5 ч. л. соли. Оставьте мариноваться на то время, пока будете нарезать белые части шести перьев зеленого лука на кусочки размером 1 см, а затем проделайте ту же операцию с шестью высушенными перцами чили (удалите семена, если вы хотите уменьшить остроту). Смешайте 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. темного рисового уксуса, 2 ст. л. воды, 1 ч. л. кукурузной муки, 1 ч. л. светлого соевого соуса, 1 ч. л. устричного соуса и 1 ч. л. кунжутного масла. Отставьте смесь в сторону. Разогрейте арахисовое масло в воке, положите чили, прогрейте, стараясь не пережечь содержимое. Положите куриное мясо, обжарьте его до коричневого цвета, затем добавьте мелко нарезанные два зубчика чеснока, кусок свежего имбиря размером 2 см (его тоже нужно мелко нарезать) и зеленый лук. Обжаривайте до готовности мяса. Добавьте соус и тушите до тех пор, пока масса не загустеет и не станет блестящей. Затем всыпьте полную горсть несоленого жареного арахиса, быстро перемешайте и подавайте к столу. Вместо арахиса можно использовать орехи кешью, но арахис – это показатель аутентичности блюда. Кстати, куриное мясо с орехами кешью занимает особое место в моем сердце – это была первая китайская еда, которую я попробовала. Когда я попыталась описать ее вкус маме, мой ум девятилетнего ребенка долго боролся с незнанием предмета. Как описать пророщенные бобы? Или водяной орех, который хрустит, как сырой картофель? Или нежную соленую консистенцию, в которой все это плавает? Я до этого никогда не пробовала и не видела таких блюд. Собственно говоря, я и в тот раз ничего не разглядела, потому что мы купили блюдо навынос и ели в машине, на автостоянке, в темноте, за окнами, запотевшими от тепла яичницы. Но мне все же удалось описать это блюдо. «Там в рисе был горох», – сказала я. См. также **Арахис и баранина**.

**Арахис и черная смородина.** *См. Черная смородина и арахис*

**Арахис и чили.** *См. Чили и арахис*

**Арахис и шоколад.** *См. Шоколад и арахис*

**Арахис и яблоко.** По мнению заботливых родителей, бутерброд с ломтиками яблока (или натертым яблоком) и арахисовым маслом является достойной альтернативой бутерброду с вареньем или желе. Справедливо это или нет – не берусь судить, но мне кажется, что в любом случае резкое на вкус яблоко сорта Гренни Смит обеспечит более освежающий контраст с арахисом, нежели сладкий джем. Яблоки особенно хорошо подходят к арахисовому маслу с корицей и изюмом, которое выпускает компания *Peanut Butter & Co*; неплохо сочетаются они и с арахисовым маслом с кленовым сиропом, выпускаемым той же

компанией. Вы можете купить их в банках или попробовать эти сочетания в кафе, расположенных в нью-йоркском районе Гринвич-Виллидж.

# Мясной вкус

Цыпленок
Свинина
«Черный пудинг»
Печень
Говядина
Баранина

# Цыпленок

Мясо цыпленка имеет репутацию мягкого и безвкусного, этакой магнолии в кулинарном мире, тем не менее оно обладает серьезным «мясным» началом, ибо выдерживает до 40 зубчиков чеснока (см. Чеснок и цыпленок) или сильнейшие вкусовые удары розмарина, тимьяна и лимона. Самое вкусное в цыпленке – хорошо натренированные ножки и бедра, тем более когда они приготовлены с костями и кожей. Скорее всего, цыпленок (особенно выращенный промышленным способом) обязан своей «бледной» репутацией грудкам, в которых нет ни костей, ни кожи. В общем, цыпленка в мире мясоедов можно уподобить сухому соевому творогу тофу у вегетарианцев. Лучшее, что можно сказать о грудках, – они добавляют блюдам объем, но не вносят никаких интересных вкусов ни в соленые, ни в сладкие, ни в пикантные, ни во фруктовые, ни в пряные блюда – даже в рыбные блюда ничего не вносят. В этой главе также затрагиваются характеристики индейки, гуся, перепела, диких экзотических птиц (даже лебедей).

**Цыпленок и авокадо.** Хороший дуэт, может быть, чуть преувеличенно здоровый, как те самодостаточные пары, что бегают по утрам в парках. Добавьте к цыпленку вкус дымка – вот тогда будет о чем говорить. Как? Подбросьте несколько обжаренных кедровых орехов, горсть изюма, несколько ароматных листьев, полейте его чем-то острым…

**Цыпленок и анис.** *См. Анис и цыпленок*

**Цыпленок и арахис.** *См. Арахис и цыпленок*

**Цыпленок и базилик.** *См. Базилик и цыпленок*

**Цыпленок и банан.** *См. Банан и цыпленок*

**Цыпленок и бекон.** *См. Бекон и цыпленок*

**Цыпленок и болгарский перец.** Один из самых простых и «дуракоустойчивых» рецептов в этой книге. Удалите семена из шести-восьми перцев (красных, желтых или оранжевых, но не зеленых), нарежьте их на большие куски и положите в большую кастрюлю с антипригарным покрытием вместе с восемью куриными бедрами (кости лучше оставить, а кожу – снять). Поставьте на средний огонь. Первые 10 мин. перемешивайте содержимое, чтобы оно не прилипло ко дну. Когда перец даст сок, вы можете оставить его в покое. Накройте кастрюлю крышкой и проварите на медленном или среднем огне 30 мин. или до тех

пор, пока кастрюля не окажется наполовину наполнена сладким маслянистым бульоном цвета золотой осени. В этом есть что-то чудесное; с трудом верится в то, что богатый и сложный вкус соуса обязан своим появлением только двум ингредиентам. Приправьте специями и подавайте с рисом, кускусом или тем сортом французского хлеба, какой вы предпочитаете использовать для макания.

**Цыпленок и виноград.** *См. Виноград и цыпленок*

**Цыпленок и водяной кресс.** *См. Водяной кресс и цыпленок*

**Цыпленок и голубой сыр.** *См. Голубой сыр и цыпленок*

**Цыпленок и горох.** *См. Горох и цыпленок*

**Цыпленок и грецкий орех.** Тертые орехи создают прекрасную основу для рагу из курицы, привнося в него легкий маслянистый фоновый вкус и поглощая богатые вкусы мяса и специй, в результате чего получается роскошный, насыщенный соус. Так, популярное в Северной Индии (и в любой лавке мира, где подают карри) блюдо корма (*korma*) делается из тертого миндаля, кешью или кокоса, а его идея восходит к временам Великих Моголов. Тот же принцип лежит в основе турецкого блюда «цыпленок по-черкесски». Оно представляет собой тушеные кусочки куриного филе, которые подают при комнатной температуре с соусом из лука, чеснока, молотых грецких орехов, размягченного хлеба и, иногда, небольшого количества кориандра или корицы. Грузинское сациви готовят из куриного мяса, рыбы или овощей в смеси с грецкими орехами и большим количеством пряностей, в частности корицы, гвоздики, кориандра, паприки и кайенского перца. В отличие от цыпленка по-черкесски в дополнение к орехам здесь не используется хлеб, а для баланса добавляется что-нибудь более кислое, например уксус или гранатовый сок. Так же поступают при приготовлении иранского блюда фесенджан (*fesenjan*), которое иногда делают из цыпленка, но чаще всего из утки: совместное действие танинов из грецких орехов и гранатов делает утиное мясо невероятно вкусным. См. также **Миндаль и цыпленок**.

**Цыпленок и грибы.** Один из видов грибов, грифолу курчавую (*Grifola frondosa*), называют лесной курицей – гриб действительно похож на цыпленка, на котором шевелятся перья. Другой гриб, трутовик серно-желтый (*Laetiporus sulphureus*), по виду более всего похож на плоские куриные наггетсы, а по текстуре – на реальное мясо цыпленка. Правда, относительно того, похож ли он на цыпленка по вкусу, существуют разные мнения… Добавьте одну-две горсти грибов в кастрюлю, где варится ваша курица, и они придадут ей такой вкус, что будет казаться, будто птица явилась к вам прямо из леса, а не со

средней полки холодильника. Добавьте грибы при тушении фазана или куропатки – и вы сможете услышать хруст веточек лесной подстилки у себя под ногами. Чуть дальше от лесной экзотики стоит цыпленок в сливочном соусе со сморчками, которые, как часто говорят, по сложности и утонченности вкуса близки к трюфелям. Как и трюфели, они делятся на «белые» и «черные». Впрочем, покойный американский автор кулинарных трактатов Ричард Олни (*Richard Olney*) и те и другие называл не иначе как «изысканные». Он также добавлял, что сушеные сморчки, которые находят себе применение в соусах и терринах, все же никогда не смогут сравниться со свежими сморчками. Такое ощущение, что процесс сушки лишает сморчки значительной части их медовой сладости. Следует подчеркнуть, что любые сморчки – свежие или сушеные, черные или белые – нужно предварительно отварить.

**Цыпленок и груша.** Сочетание цыпленка с грушей, может быть, и не стоит того, чтобы его воспевать, а вот союз куропатки и груши – стоит, особенно если они протушены в хорошем бульоне с беконом и луком-шалотом. Груша отлично поглощает насыщенный бульон и при этом сохраняет свою тонкую фруктовую сладость. Попробуйте приготовить это блюдо для рождественского ужина. Разогрейте 1 ст. л. растительного масла в большой жаровне, обжарьте в ней до золотистого цвета четырех маленьких куропаток. Отложите птиц в сторону и в той же жаровне обжарьте 150 г нарезанного копченого бекона с 25 г сливочного масла, 20 очищенными целыми луковицами лука-шалота, четырьмя очищенными и разрезанными на четвертинки грушами и мелко нарезанным зубчиком чеснока. Когда лук-шалот размягчится и станет золотистым, верните в жаровню куропаток и залейте их 150 мл горячего куриного бульона. Приправьте специями, накройте крышкой и тушите в духовке при 160 °C (отметка «3» на газовой плите) в течение 20–25 мин. Можно подавать это блюдо к столу прямо из жаровни, но лучше вынуть куропаток и оставить их «отдыхать» под пленкой, а кастрюлю поставить обратно на плиту, добавить в нее 200 г отваренных очищенных каштанов и прогреть их в получившемся соусе. Пять золотых колец из горячих оладий с яблоками образуют идеальный пудинг. – См. **Ваниль и яблоко**.

**Цыпленок и капуста.** *См. Капуста и цыпленок*

**Цыпленок и картофель.** В Антибе, на Лазурном Берегу, мое сердце похитил не спасатель в полосатом купальнике, а скромный, одиноко стоящий гриль (*rotisserie*). Однажды, прогуливаясь по rue Aubernon, я остановилась, пораженная причудливой красотой сооружения из темной стали и латуни.

Оно выглядело как одна из скрипучих кинетических скульптур швейцарца Жана Тэнгли (*Jean Tinguely*) – за исключением того, что вокруг нее благоухало жареным куриным мясом. Ряды птиц, находившихся на разных стадиях готовности, от мертвенно-бледной до бронзовой, парили в воздухе, поднимаясь до вершины эллиптической орбиты, а затем гравитация возвращала вертела и нанизанных на них птиц на нисходящую часть траектории, к нагревателю, который высвобождал из них капельки расплавленного жира. Машина производила такой же гипнотический эффект, как поток мелочи в игровом автомате; казалось, что бледные цыплята, попадающие в верхний приемный лоток, по мере приготовления перемещаются в лоток в нижней части машины. На самом деле нижний лоток был полон чипсов. Может ли существовать в нашем мире нечто более вкусное? Курица с жареным картофелем, или, в португальском стиле, цыпленок и чипсы… Было что-то совершенно неотразимое в чипсах из нижнего лотка гриля – таких аппетитных и закапанных жиром от парящих над ними цыплят…

**Цыпленок и каштаны.** *См. Каштаны и цыпленок*

**Цыпленок и кокос.** *См. Кокос и цыпленок*

**Цыпленок и лайм.** Цитрусовые в паре с цыпленком присутствуют в кухнях разных стран. Я люблю привкус лайма в пряных куриных супах, например в знаменитом сопа де лима (*sopa de lima*), который готовят на полуострове Юкатан в Мексике. Кусочки цыпленка, перец чили и полосы лепешки тортильи подаются в курином бульоне с томатами, приправленном корицей, чесноком, душистым и черным перцем. На конечной стадии приготовления в суп от души выжимают лайм и кладут несколько листьев кориандра.

**Цыпленок и лимон.** *См. Лимон и цыпленок*

**Цыпленок и листья кориандра.** Листья кориандра широко используются в таких тайских блюдах из цыпленка, как зеленый карри. Во Вьетнаме *рау рам* (*rau ram*), или «горячая мята», входит в салаты с куриным мясом и «летние» роллы. При этом вне всякой связи с ботанической природой кориандра рау рам имеет вкус цитрусов, разве что чуть более острый. В Малайзии кориандр известен как трава лакса – по названию супа с лапшой лакса лемак (*laksa lemak*), к которому кориандр часто подают в виде гарнира.

**Цыпленок и лук.** Как писал Брийя-Саварен (*Brillat-Savarin*), «домашняя птица для кулинара – это холст для художника». В силу нейтральности своего вкуса цыпленок находит общий язык и с луком-пореем, который, если судить по Энциклопедии домашней экономики (*Encyclopaedia of Domestic Economy*, 1855),

оказывается родом не из Уэльса, а скорее из Швейцарии. Думаю, не обижу никого (кроме вегетарианцев), если порекомендую традиционный шотландский суп из петуха, который делается с луком-пореем и черносливом на курином бульоне.

**Цыпленок и миндаль.** *См. Миндаль и цыпленок*

**Цыпленок и моллюски.** *См. Моллюски и цыпленок*

**Цыпленок и пастернак.** Обжаренный пастернак столь же подходит на гарнир к жареной курице, как и к рождественской индейке. Некоторые повара считают, что использование пастернака заметно улучшает вкус куриного бульона. Впрочем, если у вас нет под рукой пастернака, воспользуйтесь советом шеф-повара Роберта Райда (*Robert Reid*), который считает, что щепотка порошка улучшает восприятие куриного бульона едва ли не на подсознательном уровне, добавление грибной стружки придает ему качества мясного бульона, а если бульон сделать из куриных ножек, то он приобретет приятную гелеобразную текстуру. Справедливость этих утверждений можно легко (и дешево) проверить, если у вас под боком есть китайский супермаркет.

**Цыпленок и роза.** Блюда из цыплят с лепестками роз или розовой водой были популярны в Империи Великих Моголов, в мавританских и средневековых английских кулинарных традициях. В романе Лауры Эскивель (*Laura Esquivel*) «Как вода для шоколада» (*Like Water for Chocolate*) героиня Тита преподносит своей сестре Гертруде кушанье из перепелов под соусом из лепестков роз, которое чуть не доводит ее до оргазма. А вот Брийя-Саварен не одобрил бы такого… блюда. По его мнению, из всей дичи у перепелов – самый изысканный, но и наиболее хрупкий вкус, и, следовательно, подавать их к столу в каком-либо ином виде, кроме как просто обжаренными или приготовленными *en papillote* (в бумажной обертке), – не что иное, как вид варварства. Если вы разделяете эту точку зрения, то считайте себя вправе заменить перепелов цыплятами в тех блюдах, которые требуют к себе соусов – кстати говоря, многие повара так и поступают. Психологи Холлингворт (*Hollingworth*) и Поффенбергер (*Poffenberger*) утверждают, что если бы не тактильные ощущения, то большинство людей не отличило бы на вкус цыпленка от индейки, а индейку – от перепела. Поэтому тактильными свойствами пренебрегать не стоит… Внимание, вопрос! Дошла бы Гертруда до такого состояния, если бы не обгрызала липкие ножки миниатюрной перепелки, а жевала куриную грудку без кожи?

**Цыпленок и сельдерей.** *См. Сельдерей и цыпленок*

**Цыпленок и твердый сыр.** В 1980-х годах по миру

распространилось что-то вроде моды на кордон блю (*Cordon Bleu)*, несколько несбалансированное блюдо из куриной грудки без костей и кожи, фаршированной ломтиками ветчины и сыра грюйер. На самом деле это был улучшенный вариант пулярки с сыром конте (*poulet au Comté*) – улучшенный, не в последнюю очередь потому, что у жареного цыпленка оказался достаточно сильный характер, чтобы сбалансировать фруктовый, ореховый и карамельный вкусы грюйера. Разделите цыпленка на четыре части и слегка посыпьте мукой. Обжарьте кусочки в масле до золотистого цвета, выньте их из сковороды и оставьте в тепле. Прогрейте на сковороде смесь из 300 мл белого сухого вина и 2 ст. л. острой горчицы. Вылейте этот соус на цыпленка, находящегося в жаростойком блюде, и запекайте его в течение 40 мин. при 200 °C (отметка «6» на газовой плите). За это время птицу нужно несколько раз перевернуть. Посыпьте мясо 100 г мелко натертого сыра конте (*Comté*) и поставьте обратно в духовку на 5 мин., пока сыр не начнет золотиться. Подавайте с отварным картофелем или рисом.

**Цыпленок и тимьян.** Тимьян часто используют для улучшения вкуса жареного цыпленка – для этого его помещают под кожу или во внутреннюю полость. Лучше приправлять цыпленка рассолом со специями до обжарки, чтобы мясо получилось более сочным и ароматным – не только потому, что соль проникает в мясо, но и потому, что рассол приобретает вкус трав, специй и/или овощей. Положите 70 г морской соли и 4 ст. л. сахара в кастрюлю, влейте в нее 500 мл воды, добавьте дюжину веточек тимьяна (или 1 ст. л. сушеного тимьяна), осторожно нагрейте, чтобы соль и сахар растворились, а затем дайте остыть. К рассолу добавьте 1,5 л холодной воды и поставьте его в холодильник. Когда рассол заметно остынет, промойте цыпленка, положите его в достаточно большой мешок для запекания и полностью залейте рассолом. Запечатайте пакет, стараясь, чтобы в нем не осталось воздуха. Оставьте его в холодильнике на 4–8 часов, время от времени переворачивая пакет. Тщательно промойте цыпленка в холодной воде и обсушите. Птицу можно обжаривать сразу же или спустя два-три дня, которые она должна провести под крышкой в холодильнике.

**Цыпленок и томаты.** Трудно представить, что это сочетание может вызвать радостное возбуждение – особенно если вы выросли на похожих на динозавров куриных наггетсах с томатным кетчупом. Томаты и цыпленок играют ведущие роли и в таких блюдах, как тикка масала (*tikka masala*), куриный каччаторе (*cacciatore*) или охотничий суп. Увы, его, к сожалению, изобрели не конопатые сицилийские крестьяне, возвращавшиеся

домой с добычей в виде диких кур, притороченных к поясным ремням. Это английский рецепт 1950-х годов, которые симпатичные девушки получали от своих матерей в надежде, что их ухажеры не окажутся слишком большими занудами и не в меру подозрительными космополитами, чтобы возражать против слегка приправленного травами цыпленка в томатном соусе.

**Цыпленок и трюфель.** *См. Трюфель и цыпленок*

**Цыпленок и устрицы.** *См. Устрицы и цыпленок*

**Цыпленок и фундук.** *См. Фундук и цыпленок*

**Цыпленок и черная икра.** В романе Сильвии Плат «Под стеклянным колпаком» (*The Bell Jar*) героиня, Эстер Гринвуд, приходит на званый обед, где ее посещает идея «монополизировать» вазочку черной икры. Она поняла, что «если ведешь себя за столом неверно, но с достаточной уверенностью и, может быть, даже с вызовом, как будто ты совершенно убеждена в том, что именно так и следует поступать, то это сойдет тебе с рук и никто не подумает, будто у тебя дурные манеры или ты плохо воспитана. Все решат, что ты оригинальна, экстравагантна и остроумна». «Под шумок, пока вокруг позвякивали бокалы с безалкогольными напитками, серебряные столовые приборы и фарфор, я покрыла всю свою тарелку ломтями холодной курятины. Затем намазала курятину черной икрой – причем таким толстым слоем, как будто мазала на хлеб ореховое масло. Затем принялась брать ломти курятины, один за другим, сворачивать их в трубочку и поглощать. При этом следила за тем, чтобы икра не выдавливалась наружу» (**Сильвия Плат.** Под стеклянным колпаком: Пер. с англ. В.Л. Топорова. – М.: Амфора. – 336 с.).

**Цыпленок и чеснок.** *См. Чеснок и цыпленок*

**Цыпленок и чили.** Португальцы, отправившиеся в Мозамбик, вернулись домой с пери-пери *(peri peri*, или пири-пири, *piri piri*) – простым блюдом из цыпленка, замаринованного в смеси масла, перца чили, соли и сока цитрусовых и обжаренного над огнем. Пери-пери – это общеафриканский термин для сорта чили, который обладает простым вкусом и относится к разновидности «птичий глаз» (*bird's eye*). Заимствовав это блюдо, португальцы затем «экспортировали» его в другие свои колонии, в том числе в Гоа, где оно стало особенно популярным. В последние годы диаспора поклонников пери-пери значительно расширилась благодаря *Nando*. В этой сети южноафриканских кафе вовремя заметили запрос массового рынка на цыпленка, от вкуса которого по щекам текут слезы, и с 1987 года сеть *Nando* открыла свои рестораны на пяти континентах. См. также **Имбирь и чили** и **Арахис и цыпленок**.

**Цыпленок и шалфей.** Шалфей, который, как правило, входит в начинки или соусы в паре с луком, заметно усиливает пикантный вкус цыпленка (хотя для индейки лучше взять несколько щепоток пряных трав). По словам Гарольда Макги (*Harold McGee*), шалфей также хорошо подходит к гусю: у этой птицы много жира, а с ним у шалфея особое сродство. В Великобритании со времен царствования Елизаветы I до Второй мировой войны гусь с яблочным соусом, фаршированный шалфеем и луком, считался классическим рождественским блюдом, хотя уже в конце Викторианской эпохи большинство людей, особенно на юге Англии, переключились на индейку. Впрочем, сама королева Виктория игнорировала мясо этих птиц, предпочитая говядину или кусочки лебединого мяса. Интересно, что Питер Гладуин (*Peter Gladwin*), бывший шеф-повар королевы Елизаветы II, сравнивает темное и жесткое мясо лебедя с мясом недокормленного гуся.

**Цыпленок и шафран.** *См. Шафран и цыпленок*

**Цыпленок и яйца.** *См. Яйца и цыпленок*

# Свинина

Несмотря на запрет, накладываемый двумя мировыми религиями, свинина – самое потребляемое мясо в мире. На вкус она менее солона и несколько слаще, чем говядина. Хорошая жареная свинина отличается дразнящим сочетанием ароматов леса и домашней птицы, которые можно подчеркнуть чесноком, грибами, капустой, картофелем или пряными травами. Свинина контрастирует с резким вкусом яблока. Еще лучше выявить пикантную мясистость свинины помогают сладкий анис, белый перец и тушеный лук. Помните, что цвет мяса является показателем его свежести: свежая свинина имеет насыщенный аромат и здоровый розовый цвет, похожий на цвет розы. Если же мясо по цвету неотличимо от тряпки на кухне студенческого общежития, – значит, оно повидало многое.

**Свинина и абрикос.** *См. Абрикос и свинина*

**Свинина и ананас.** *См. Ананас и свинина*

**Свинина и анис.** Сколько времени у вас есть? Три часа? Протушите кусок свиной грудинки массой 2 кг в ароматном бульоне с ингредиентами, приведенными в рецепте **Анис и белая рыба**. Положите свинину (куском) в жаропрочную кастрюлю с плотно закрывающейся крышкой, добавьте 2 л воды, медленно доведите до кипения и на слабом огне снимайте пену, пока она не перестанет образовываться. Добавьте все другие ингредиенты, накройте крышкой и перенесите в духовку. Тушите при 130 °С (отметка «1» на газовой плите) в течение двух-трех часов. Если мясо легко прокалывается шампуром – оно готово. Отставьте мясо в сторону. Проварите соус на плите, чтобы уменьшить его объем. Подавайте мясо, порезав его на куски, с белым рисом, соусом и каким-нибудь освежающим гарниром, например с измельченным зеленым луком или листьями кориандра. У вас только час времени? Тогда возьмите свиную вырезку, натрите ее чесноком, смажьте оливковым маслом, посыпьте 1 ч. л. измельченных семян фенхеля и тушите в духовке при 220 °С (отметка «7» на газовой плите) в течение 30 мин. (может быть, стоит еще подложить под мясо нарезанную луковицу фенхеля). Есть только полчаса? Сделайте к пасте вкусные сладкие итальянские колбаски. – См. **Свинина и томаты**. Пять минут? Разверните купленные вами розовые ломтики салями *finocchiona* с точками фенхеля, выложите их на куски домашней пиццы,

сложите из них различные фигуры и съешьте их все одну за другой.

**Свинина и арахис.** Арахис нередко сочетают со свининой, чтобы придать американский «акцент» лапше дан-дан (*dan dan*): в исходной версии этой сычуаньской лапши арахис отсутствовал. Мой рецепт описывает недостоверную версию недостоверной версии этого блюда, так что его, наверное, следует назвать просто «Лапша со свининой, арахисом и пряностями». Крупно нарежьте 100 г соленого жареного арахиса. Разогрейте на сковороде 1 ст. л. арахисового масла и обжарьте в нем нарезанный красный сушеный чили по вкусу. Не позволяйте перцу подгорать. Добавьте 300 г свиного фарша, смешанного с одним измельченным зубчиком чеснока, медленно обжарьте фарш – он должен хорошо протушиться и подрумяниться. Слейте жир, снова поставьте сковороду на плиту, добавьте 2 ст. л. светло-коричневого сахара и 1 ст. л. соевого соуса. Всыпьте большую часть измельченного арахиса. В отдельной кастрюле проварите четыре листа мелкой или средней яичной лапши в 700 мл куриного бульона с добавкой 2 ст. л. соевого соуса и 1 ч. л. кунжутного масла. Налейте немного масла с чили на дно каждой из четырех мисок. С помощью шумовки разделите между ними лапшу, добавьте несколько столовых ложек приготовленного соуса, сверху выложите свинину. Украсьте оставшимся измельченным арахисом и колечками свежего красного чили.

**Свинина и арбуз.** *См. Арбуз и свинина*

**Свинина и артишок.** *См. Артишок и свинина*

**Свинина и бекон.** Бекон – это, можно сказать, старший, более опытный брат свинины. Они встречаются друг с другом в полном английском завтраке (бекон, сосиски), во французском блюде шукрут гарни (*choucroute garnie*: шейка, свиная рулька, свиная лопатка, солонина, франкфуртские, страсбургские и монбельярские сосиски), а также в удивительно вкусном астурийском блюде из тушеной фасоли, которое называется фабада (*fabada*). – См. **«Черный пудинг» и свинина**. Румяный бекон придает бледной свинине розоватый цвет, а также солоноватый маслянистый вкус. Свинина в пироге также будет иметь довольно бледный вид, напоминающий лицо потомственного горожанина, если не смешать ее с беконом, который придаст ей розовый оттенок. Хорошая пропорция – одна часть бекона на три части свинины с лопатки. См. также **Свинина и яйца**.

**Свинина и брокколи.** В Южной Италии очень популярна пряная, слегка горьковатая зелень брокколи Рааб (*broccoli Raab*), которую обожают местные любители. Брокколи Рааб не имеет

отношения к «стандартной» капусте брокколи. К этому я хотела бы добавить, что брокколи Рааб также имеет привкус железа и солоноватые ноты солодки. Острота и аромат аниса делают это растение просто идеальным дополнением к итальянским свиным сосискам, которые, в свою очередь, благоухают перцем чили и семенами фенхеля. Есть несколько способов приготовить это блюдо. Иногда брокколи Рааб отдельно готовят с пастой, иногда все компоненты бросают вместе на сковороду. В некоторых рецептах предлагается готовить сосиски целиком, в других – очистить их от кожицы, в третьих – нарезать кусочками «на один укус». Я предпочитаю последний способ и медленно обжариваю кусочки в оливковом масле. Когда они выпускают жир, я добавляю нарезанную брокколи Рааб и тушу смесь 15–20 мин. Теперь к блюду можно добавить столовую ложку горячей воды, в которой варилась паста, и дождаться, чтобы веточки брокколи впитали получившийся бульон. Подают это блюдо с пастой орекьетте (*orecchiette:* в форме маленьких «ушек»), так что в правильно перемешанном блюде зеленые бутоны брокколи занимают свои места в крохотных декоративных «салатницах».

**Свинина и брюква.** Брюква проявляет свои лучшие качества в виде пюре, сопровождающего кусок тушеного или жареного мяса, погруженный в соус. Нет смысла пытаться сделать это блюдо изысканным – оно останется грубым, как ругательства фермера, поглощающего виски. Попробуйте сделать это блюдо со свининой (жирная лопатка вкуснее ножки) или со свиными щечками. Как правило, эти виды мяса используются для изготовления колбас, но и при долгом тушении они могут вознаградить повара за терпение.

**Свинина и виноград.** *См. Виноград и свинина*

**Свинина и водяной кресс.** *См. Водяной кресс и свинина*

**Свинина и гвоздика.** *См. Гвоздика и свинина*

**Свинина и говядина.** В фильме «Славные парни» (*Goodfellas*) Винни сообщает, что для приготовления настоящих фрикаделек нужны три типа фарша, в том числе «обязательно свинина; в ней весь вкус». Но вкус есть и в говядине, хотя ее более темные железистые ноты контрастируют с легким, сладковатым фоном свинины. Телятину во фрикадельки кладут для текстуры. Кстати, в США можно купить мясной рулет или смесь для фрикаделек из этих трех видов мяса (часто в равных пропорциях). Вкус и текстуру тушеной говядины можно также обогатить добавлением шкварок. Озаботьтесь этим заранее, когда будете обжаривать свинину с косточкой, и припасите сырье для их изготовления – пусть даже свинина окажется менее хрустящей. Свиное сало также оказывается вне конкуренции, когда дело доходит до

приготовления золотистого мяса в горшочке.

**Свинина и горох.** *См. Горох и свинина*

**Свинина и грейпфрут.** Несколько лет назад я лежала на залитом солнцем пляже в Антигуа. Прохладный бриз шевелил кроны пальм, песок был белым и мелким, как сахарная пудра, а вулкан на отдаленном острове Монтсеррат еще переводил дух после извержения, которое произошло полгода назад. В общем, все говорило о том, что скоро я окажусь в раю. А потом до меня донесся аромат жареной свинины – и я действительно оказалась в раю. Я перевернулась на живот – в основном для того, чтобы остановить его урчание. В тени деревьев, бахромой протянувшихся вдоль пляжа, женщина на старой жаровне делала барбекю. Через двадцать минут я уже держала в одной руке свежайшую лепешку роти с начинкой из острой свинины с душистым перцем и перцем скотч боннет (*Scotch Bonnet*), а в другой – банку ледяной грейпфрутовой шипучки *Ting*…

**Свинина и грибы.** *См. Грибы и свинина*

**Свинина и груша.** *См. Груша и свинина*

**Свинина и жирная рыба.** «Угорь очень хорошо сочетается со свининой, потому что среди рыб он то же, что свинья среди четвероногих». Так пишет Норман Дуглас (*Norman Douglas*) в своем трактате «Венера на кухне, или Поваренная книга любви» (*Venus in the Kitchen, or Love's Cookery Book*). Пишет прямо перед тем, как привести рецепт поросенка, фаршированного угрями. В ходе романтического ужина Энни Холл и Элви делают трудный выбор между поросенком, фаршированным угрями, и омарами. Дуглас предлагает начинить 10–15-дневного поросенка толстыми кусками почищенных угрей, замаринованных в уксусе и приправленных перцем, гвоздикой и шалфеем.

**Свинина и зира.** Подобно тому как баранина хорошо сочетается с растениями, произрастающими в овцеводческих районах, – травами и маком, вкус свинины гармонирует с земляным вкусом зиры. Перед приготовлением посыпьте молотой зирой смазанную растительным маслом свиную вырезку или дайте мясу постоять в таком замечательном маринаде. В среднем по величине пакета для морозильника смешайте 1 ст. л. меда, 2 ч. л. молотой зиры, 5 ст. л. красного вина, 2 ст. л. оливкового масла и 1 ст. л. красного винного уксуса. Положите свинину так, чтобы она полностью покрылась маринадом, запечатайте пакет и оставьте его в холодильнике на несколько часов. Выньте мясо из пакета и приступайте к готовке.

**Свинина и имбирь.** *См. Имбирь и свинина*

**Свинина и капуста.** *См. Капуста и свинина*

**Свинина и картофель.** Солоноватая землистая пара вкусов,

хорошо известная нам по сосискам с картофельным пюре, франкфуртским колбаскам с картофельным салатом и знаменитому тосканскому жаркóму – см. **Розмарин и свинина**. В Перу это сочетание встречается в блюде карапулькра (*carapulcra*) – жаркóм из мяса, сушеного картофеля, чили и арахиса. Корейский камджатхан (*gamjatang*) – острый суп со свиным хребтом, картофелем и обилием специй – нередко служит для ночной «корректировки» в случае небольшого перебора пива.

**Свинина и каштаны.** *См. Каштаны и свинина*

**Свинина и кокос.** Вьетнамское блюдо тхит хео хо тьеу (*thit heo kho tieu*) состоит из карамелизированной свинины, которую медленно тушат в кокосовой воде (не в молоке!) и рыбном соусе; ближе к концу приготовления добавляют вареные яйца. Мельбурнский шеф Рэймонд Капалди (*Raymond Capaldi*) предлагает менее тривиальное сочетание: холодную кокосовую лапшу с аккуратным «кирпичиком» из горячей свиной грудинки. В данном случае кокосовая лапша – это не рисовая лапша, приготовленная в кокосовом молоке, как можно было бы ожидать. Это действительно кокосовая лапша, сделанная из кокосового молока, масла чили и пальмового сахара, в качестве загустителя которой используется агар-агар. Толстые волокна этой лапши совершенно белые, как будто покрашенные свежей краской. Блюдо обычно подают с гарниром из вьетнамских трав (мяты, кориандра) и с соусом лакса (*laksa*).

**Свинина и корица.** *См. Корица и свинина*

**Свинина и листья кориандра.** В португальской кухне широко используется кориандр, а слово *coentrada* в меню означает, что данное блюдо приготовлено с очень большим количеством этой специи. В стране популярно такое кушанье, как свиные уши с кориандром и чесноком – их обжаривают в смеси растительного масла и уксуса и подают холодными. Если же свиные уши кажутся вам «трудноразжевываемыми», можете изучить характер кориандра на примере жирных азиатских блюд, например жоуцзямо (*roujiamo*) – это китайский сэндвич с мясом, типичный представитель уличного фастфуда. Родившийся в провинции Шэньси бутерброд может содержать различные ингредиенты, но обычно состоит из тушеной свинины, вложенной в пшеничную лепешку вместе с большим количеством листьев кориандра и небольшим – болгарского перца.

**Свинина и лук.** *См. Лук и свинина*

**Свинина и можжевельник.** *См. Можжевельник и свинина*

**Свинина и моллюски.** *См. Моллюски и свинина*

**Свинина и огурцы.** *См. Огурцы и свинина*

**Свинина и пастернак.** *См. Пастернак и свинина*

**Свинина и ревень.** Чатни из ревеня – привычный спутник свиных отбивных, однако в последнее время эта пара перекочевала в рецепты барбекю в азиатском стиле. Фруктово-кислый ревень способен поглощать сложные смеси специй и прорываться через сладко-соленый вкус соусов.

**Свинина и розмарин.** *См. Розмарин и свинина*

**Свинина и свекла.** *См. Свекла и свинина*

**Свинина и сельдерей.** Некоторые люди обнаруживают в сельдерее качества аниса и фенхеля, что, безусловно, свидетельствует о том, что сельдерей подходит к свинине. Семена сельдерея широко используют при приготовлении разнообразных мясных продуктов, в том числе ливерной колбасы и рулетов. Стебли сельдерея, тушенные с нарезанной кубиками свининой, луком, белым вином, бульоном и загущенные традиционным греческим супом авголемоно (*avgolemono* – см. **Яйца и лимон**), – так выглядит простое пряное греческое рагу, называемое хирино ме селино (*hoirino me selino*). См. также **Прошутто и сельдерей**.

**Свинина и семена кориандра.** *См. Семена кориандра и свинина*

**Свинина и тимьян.** *См. Тимьян и свинина*

**Свинина и томаты.** Кислотность томатов обеспечивает восхитительный контраст со сладковатым вкусом жирной свинины. Нарезанные кусочками и приготовленные в томатном соусе хорошие итальянские колбаски (с фенхелем, если вы сможете такие достать) едва ли не растворяются в соусе, придавая рагу невероятную глубину и богатство вкуса. Однако для того, чтобы попробовать такой изыск, обычно приходится в его ожидании пару часов барабанить пальцами по столу. Размягчите в оливковом масле немного чеснока, добавьте четыре нарезанные сосиски, обжарьте их до золотисто-коричневого цвета, затем добавьте банку очищенных томатов. Перемешайте томаты ложкой, используя томатный соус, для того чтобы легче соскрести вкусные кусочки свинины со дна кастрюли. Приправьте смесь специями и дайте ей прокипеть примерно 20 мин. Подавайте с пастой, полентой, хлебом или рисом. В Таиланде с помощью томатов добавляют сладости в нам прик онг (*nam prik ong*) – соус для макания, приготовленный из прожаренной смеси чили, лемонграсса, лука-шалота, чеснока, пасты из креветок, крупно нарезанных томатов и свиного фарша, приправленного рыбным соусом и пальмовым сахаром. Его поедают с сырыми и вареными овощами, рисом или жареной свиной кожей.

**Свинина и трюфель.** *См. Трюфель и свинина*

**Свинина и тыква баттернат.** *См. Тыква баттернат и свинина*

**Свинина и укроп.** *См. Укроп и свинина*

**Свинина и устрицы.** *См. Устрицы и свинина*

**Свинина и «черный пудинг».** *См. «Черный пудинг» и свинина*

**Свинина и чеснок.** Свинина и непристойно большая порция чеснока словно созданы друг для друга. Филиппинское рагу адобо (*adobo*), претендующее на звание национального блюда, сочетает в себе большую порцию чеснока с мясом (как правило, это жирная свинина), а также уксус, соевый соус, лавровый лист и черный перец горошком. Быстрый и беспроблемный способ приготовления адобо заключается в том, что вы складываете все ингредиенты в кастрюлю, доводите массу до кипения и тушите рагу под крышкой до тех пор, пока мясо не станет мягким, то есть около полутора часов. Приведенный ниже метод – немного более трудоемкий, но зато он дает гораздо более «вкусные» результаты. Замаринуйте на несколько (вплоть до 24) часов 500 г нарезанной на кусочки свиной лопатки или грудинки в смеси из четырех измельченных зубчиков чеснока, 4 ст. л. соевого соуса, 125 мл рисового уксуса, одного лаврового листа и 1 ч. л. свежемолотого черного перца. (Немного иной, но не менее восхитительный вкус получается, если вместо рисового уксуса взять недорогой бальзамический или китайский черный уксус.) Перенесите продукты в кастрюлю, добавьте достаточно воды, чтобы она покрыла массу, затем доведите ее до кипения, накройте крышкой и тушите до мягкости мяса. Процедите, вылейте отвар в кастрюлю и варите до тех пор, пока он не превратится в густой соус. Тем временем разогрейте в сковороде арахисовое масло и обжарьте в нем кусочки свинины. Когда они покроются хрустящей корочкой, верните их в бульон. Наконец, раздавите оставшиеся четыре зубчика чеснока, обжарьте их до золотистого цвета и добавьте в кастрюлю. Проварите на медленном огне в течение нескольких минут и затем подавайте с рисом или, еще лучше, с синагонгом (*sinagong* – жареный рис с чесноком; для его приготовления обжарьте холодный вареный рис с измельченным чесноком, мелко нарезанным луком-шалотом и небольшим количеством соевого соуса).

**Свинина и чили.** *См. Чили и свинина*

**Свинина и шалфей.** *См. Шалфей и свинина*

**Свинина и яблоко.** *См. Яблоко и свинина*

**Свинина и яйца.** В полный шотландский завтрак – сэндвич *Sausage McMuffin* – обязательно входит на первых ролях ломтик мясного рулета с вареным яйцом в центре. Выглядит он потрясающе: тонкая линия заварного теста, ограждающая мерцающий холодец, пестрый розовый прямоугольник из свиного фарша и бекона, эллипс яичного белка, желтый круг желтка…

Наверное, эта же поп-артовская четкость привлекает меня и в яйцах по-шотландски. Хорошие примеры такого кушанья найти трудно. Гораздо легче создать их собственными руками. Для того чтобы сделать это блюдо из четырех яиц, пропустите через мясорубку смесь из 200 г свиной лопатки и 75 г некопченого «полосатого» бекона и приправьте ее специями. Мокрыми руками разделите фарш на четыре части, скатайте из них шарики, а потом сделайте из этих шариков «чашки». Посыпьте четыре очищенных сваренных вкрутую яйца мукой, поместите каждое в «чашку». Разровняйте фарш вокруг яиц, убедитесь, что в нем нет дырок. Окуните каждую конструкцию во взбитое яйцо, затем в панировочные сухари и обжарьте во фритюре 7–8 мин., переворачивая яйцо несколько раз для получения однородного цвета. Отличным исходным материалом для яиц по-шотландски являются перепелиные яйца – но только при том условии, что чистить их будете не вы, а кто-то другой. См. также «**Черный пудинг» и яйца**.

# «Черный пудинг»

Хороший «черный пудинг» имеет бархатистую текстуру и богатый, мягкий, сладковатый вкус – это должно радовать поклонников фуа-гра. «Черный пудинг» в Великобритании, буден нуар (boudin noir) во Франции, морсилья (morcilla) в Испании и Аргентине, сангуиначчо (sanguinaccio) в Италии, ротвюрст (Rotwurst) в Германии и кровяная колбаса в странах Восточной Европы – все эти продукты делают из свежей крови, но дополнительные ингредиенты могут варьироваться в зависимости от страны, региона, от области и, наконец, от производителя. Особенно часто для приготовления таких колбас используют кровь свиней, которая имеет особенно тонкий вкус, но может использоваться и баранья кровь. В «Одиссее» на праздник готовят колбасу из крови козы в кишках этого животного. Для загущения крови в «черном пудинге» используют овес, ячмень, нарезанный кубиками жир, рис, кедровые орехи, каштаны, миндаль, сливки и комбинации этих продуктов; «черный пудинг» может также содержать мясо и субпродукты. К смеси добавляют приправы по вкусу производителя, после чего ею набивают кишки или синтетические оболочки и тушат до готовности. «Черный пудинг» особенно хорошо сочетается с продуктами, имеющими «осенние» вкусы, например с яблоками и сладкими корнеплодами. Хорошо использовать его в качестве ингредиента-приправы, усиливающего вкус мясных блюд.

**«Черный пудинг» и баранина.** Красивое и простое в приготовлении блюдо, которое можно подать на ужин. Распластайте 750 г филе ягненка без костей. Разрежьте «черный пудинг» и аккуратно намажьте его по всей длине мяса: представьте себе, что это Клеопатра, которую предстоит завернуть в ковер. Скатайте филе, перевяжите шпагатом и доставьте к Цезарю. Другой вариант: приправьте специями и обжарьте при 180 °C (отметка «4» на газовой плите) в течение примерно одного часа. Можно также попробовать заменить баранину свининой.

**«Черный пудинг» и бекон.** Союз бекона с «черным пудингом» дает нечто большее, чем возможность попробовать это сочетание в традиционном английском завтраке из жареных

продуктов. Эту пару можно использовать в салатах, пловах, в сочетании со свининой в пирогах или рагу. См. также «**Черный пудинг» и свинина**.

**«Черный пудинг» и картофель.** В Ирландии вам могут подать «черный пудинг» с картофельными оладьями или с шампиньонами, картофельным пюре с маслом и зеленым луком. В том же ключе выполнено немецкое блюдо *Himmel und Erde* («Небо и земля»), которое представляет собой комбинацию яблок и картофеля (в виде пюре или кусками) с «черным пудингом». См. также «**Черный пудинг» и лук**.

**«Черный пудинг» и лук.** Из «черного пудинга», картофеля и лука-порея можно приготовить вкусные тефтели. Отварите до мягкости четыре крупные картофелины, слейте воду и разомните их с приправами, но не с маслом или сливками. Пока варится картофель, обжарьте в масле до мягкости три-четыре нарезанных пера лука-порея. Положите лук-порей в картофель, добавьте большую щепотку горчичного порошка и чуть-чуть белого перца. Наконец, размешайте в этой массе примерно 150 г порезанного на кусочки «черного пудинга». Смочите руки и сформуйте из смеси шесть-восемь тефтелей. Если есть время, то лучше дать им постоять полчаса в холодильнике – тогда они точно не развалятся в сковороде. Слегка посыпьте шарики мукой и обжарьте в небольшом количестве растительного масла, чтобы они хорошенько прогрелись (учтите, что пудинг уже готов) и стали румяными со всех сторон. Подавайте с салатом из шпината, горчичной заправкой и бокалом пива.

**«Черный пудинг» и моллюски.** Современная классика. В модных ресторанах можно часто видеть бледный гребешок, который сидит «на коленях» у старого «черного пудинга», вздрагивая, как инженю.

**«Черный пудинг» и мята.** Несколько лет назад мне пришло в голову, что я больше узнаю о мировой кулинарии, если сосредоточусь на изучении кухни одной страны в течение месяца. Таким образом, на завтрак, обед и ужин я целый месяц не готовила ничего, кроме блюд избранной кухни – индийской, французской, японской… Первой была испанская, которую я изучала по «Поваренной книге мавра», авторами которой значились Сэм и Сэм Кларк (*Sam and Sam Clark*; на самом деле Саманта и Сэмюэл Кларк). Этот период пришелся на теплый, но облачный июль, который, как оказалось, прекрасно подходил к *habas con morcilla*, кровяной колбасе с фасолью. С тех пор «черный пудинг» у меня ассоциируется с облачной погодой и теплыми, сытными блюдами, в частности с бобами, с фасолью с ее яркой, летней сладостью. Свежая мята в этом смысле универсальна:

летняя трава, которая тоскует по холоду, это вкус тени. Обжарьте на среднем огне в 3 ст. л. оливкового масла 200 г морсильи (*morcilla*), нарезанной толстыми кружками. Дождитесь, пока содержимое не начнет вырываться из оболочек, как бицепсы бодибилдера из футболки. Отложите морсилью в сторону и в той же сковороде потушите тонко нарезанный зубчик чеснока и 0,5 ч. л. семян фенхеля. Когда чеснок зазолотится, добавьте 500 г бобов и 100 мл воды. Тушите 3–5 мин., пока бобы не станут мягкими. Верните колбасу в сковороду, разогрейте ее и добавьте горсть рубленой мяты. Приправьте специями, подавайте к столу на тостах.

**«Черный пудинг» и печень.** Жареный «черный пудинг» с фуа-гра уже более десяти лет представлен в меню *The Star*, йоркширского ресторана Эндрю Перна (*Andrew Pern*). Фуа-гра, зажатая между двумя ломтиками «черного пудинга», увенчанными кусочком запеченного яблока, подается с салатом из водяного кресса, яблок и ванильным чатни. В честь этой ставшей популярной комбинации Перн даже назвал свою книгу, вышедшую в 2008 году: «Black pudding and foie gras».

**«Черный пудинг» и ревень.** Как и в случае яблок, резкий вкус ревеня вполне может прорваться даже через насыщенный вкус «черного пудинга». Примером может служить быстрое в приготовлении кислое чатни из ревеня. – См. **Ревень и жирная рыба**. Попробуйте это сочетание в блюде под названием морсипан (*morcipan*), которое представляет собой обжаренную на гриле морсилью в булочке. Этот уличный фаст-фуд продается с тележек в Аргентине.

**«Черный пудинг» и свинина.** Когда ваш друг в следующий раз поедет в Испанию, попросите его привезти не соломенных ослов, а мешок фасоли *fabes*. *Fabes* – это большие белые бобы – они куда крупнее, чем луновидная фасоль, известная как лимские бобы, а может быть, и крупнее мальчика-с-пальчика.

**«Черный пудинг» и шоколад.** Смесь шоколада и сливок в сочетании с кровью используется в итальянском «черном пудинге» сангуиначчо (*sanguinaccio*). Если вас не впечатлило такое красочное начало описания, то могу еще добавить, что это блюдо часто украшают сахаром, цукатами, корицей или ванилью. Иногда сангуиначчо делают в виде колбасы, как и другие «черные пудинги», но его также едят (точнее, пьют) в виде пенистой жидкости. В связи с этим можно вспомнить и рецепт зайца в горшочке, в котором мясо животного готовится в его собственной крови и с темным шоколадом.

**«Черный пудинг» и яблоко.** *См. Яблоко и «черный пудинг»*

Готовые *fabes* – это райское наслаждение: каждая из фасолин

наполняет ваш рот мягким бобовым пюре, дополненным всеми вкусовыми богатствами бульона, в котором ее приготовили. Если ваш друг оказался забывчивым, то вместо *fabes* для астурийского блюда фабада (*fabada*) можно взять луновидную фасоль. В общем, замочите на ночь 500 г больших сухих белых бобов в холодной воде. На следующий день положите их в широкую кастрюлю вместе с нашинкованным испанским луком и тремя нарезанными зубчиками чеснока. Залейте смесь водой и доведите ее до кипения, по мере необходимости перемешивая. Добавьте 200 г целой морсильи, 200 г готовых колбасок чоризо (их нужно проколоть в нескольких местах, чтобы они не полопались), 250 г нарезанной ломтиками свиной грудинки и три полоски копченого бекона. Влейте еще кипяченой воды, чтобы она покрыла массу. Как только жидкость начнет пузыриться, уменьшите нагрев и варите массу на медленном огне около трех часов. Доливайте воду, если из бульона покажутся ингредиенты (а они покажутся, потому что бульон получится густой). Время от времени слегка встряхивайте кастрюлю, чтобы компоненты не прилипали ко дну. Перемешивать смесь нельзя – ваши драгоценные ингредиенты могут развалиться. Конечно, по мере готовности они так или иначе будут распадаться, но блюдо не должно принять вид пюре. В течение последнего часа приготовления время от времени пробуйте блюдо и при необходимости досолите его. Нарежьте мясо порциями «на один укус» и подавайте к столу.

**«Черный пудинг» и яйца.** Это очень английское сочетание, как дуэт знаменитых британских актеров Теренса Стэмпа (*Terence Stamp*) и Джули Кристи (*Julie Christie*). Как и Терри, «черный пудинг» в наши дни вращается в высшем обществе, обозначая свое присутствие в шикарных ресторанах с мишленовскими звездами, где его подают с морскими гребешками и причудливыми листьями салата. Если вам захочется сделать что-нибудь экстравагантное, можете приготовить равиоли с черным пудингом и мягким яичным желтком, который должен растекаться при попытке его разрезать. Подавайте это блюдо со сливочным маслом, обогащенным шалфеем. В более приземленном варианте можно изготовить вкуснейшие темные яйца по-шотландски, смешав одну часть «черного пудинга» с двумя частями колбасного фарша. Рецепт приготовления яиц по-шотландски см. в разделе **Свинина и яйца**.

# Печень

Печень животных имеет узнаваемый вкус. Его интенсивность и нежность или грубость в некоторой степени зависят от возраста животного, поэтому телячьей печени или печени ягненка, как правило, отдается предпочтение в сравнении с говяжьей. Но правда и то, что хорошо откормленная травами корова может иметь превосходную печень, тогда как печень теленка, за которым был ненадлежащий уход, может оказаться напичканной антибиотиками. Печень – это «химчистка», которая очищает организм от токсинов. Животному, которое испытало много стрессов, приходится выводить из организма больше вредных соединений, а это неминуемо скажется на вкусовых качествах мяса.

**Печень и бекон.** Интересно, не кроется ли причина популярности этой классической комбинации в том, что печень содержит мало жира, а в беконе он обычно в избытке? Обжарьте ломтики бекона до образования хрустящей корочки, положите их в теплое место и быстро обжарьте печень в жире, оставшемся после бекона. В ресторанах с беконом часто подают телячью печень, но печень ягненка вполне может ее заменить. Если вы обеспокоены слишком сильным вкусом печени, то можете перед приготовлением выдержать ее в молоке (как некоторые поступают с анчоусами) в течение примерно часа – не забудьте только потом насухо ее вытереть. Имейте в виду, что вкус печени, как и вкус капусты и яиц, в ходе приготовления усиливается.

**Печень и говядина.** *См. Говядина и печень*

**Печень и жирная рыба.** Кефаль иногда называют морским вальдшнепом, и, как у настоящего вальдшнепа, печень этой рыбы также ценится очень высоко. Ее можно подать отдельно, в виде паштета, или «встроить» в соус, подаваемый к рыбе. В Провансе ее иногда используют наряду с шафраном и чесноком для приготовления рыбного соуса руй (*rouille*), который подается к супу буйабес (*bouillabaisse*). В Японии анкимо (*ankimo*), или печень морского черта, – один из самых почитаемых деликатесов, которые по-японски называются тинми (*chinmi*, дословно – редкостный вкус). Бархатная, кремовая текстура такой печени ценится даже выше, чем у печени кефали, которая заслужила название «фуа-гра моря».

**Печень и инжир.** *См. Инжир и печень*

**Печень и лук.** Сладость лука контрастирует с горьковатым, чуть пряным вкусом печени. Это сочетание считается классическим во всем мире. Так, в Польше обжаривают свиную печень в панировке и подают ее на «ложе» из жареного лука. На Филиппинах свиную печень обычно жарят с луком, чесноком и небольшим количеством свинины. Англичане предпочитают баранью печень с луком или говяжью печень, протушенную в бульоне до цвета красного дерева. Индийское блюдо тандури (*tandoori*) из куриной печени готовят на шпажках и подают на тарелке со свежеобжаренным луком. Но, по мне, лучшее блюдо из печени и лука – это венецианское *fegato alla veneziana*: слегка обжаренные полоски печени теленка с мягким, медленно протомленным луком. Блюдо подается с полентой или рисом.

**Печень и свекла.** Диетологи утверждают, что свекла полезна для нашей печени. Я утверждаю, что еще более полезна свекла для печени, лежащей на вашей тарелке. Фергус Хендерсон (*Fergus Henderson*) отмечает, что, когда он впервые пробовал оленью печенку, он опасался, что у нее будет довольно горький вкус, сильно отдающий железом. На самом деле она оказалась исключительно сладкой и нежной, и теперь Хендерсон предлагает оленью печенку в качестве идеальной пары для жареной свеклы.

**Печень и трюфель.** *См. Трюфель и печень*

**Печень и «черный пудинг».** *См. «Черный пудинг» и печень.*

**Печень и чеснок.** Каждый родитель знает, что дети по своей природе консервативны. В детстве я умоляла маму не класть в мой ланч-бокс сэндвичи с яйцом, чтобы мне не пришлось исполнять пантомиму с зажиманием носа и позывами на рвоту, в которой я принимала участие всякий раз, когда в после открытия коробки с завтраком из нее вырывался сернистый дух, испускаемый яйцами, с утра томившимися в пластике. «Хорошо, будем делать сэндвичи без яиц». И вот в одно прекрасное утро, перед которым, как я поняла, родители присутствовали на роскошном ужине, я сдвинула крышку коробки с завтраком и… Класс наполнился ароматами пьянящего сочетания из куриной печени, чеснока, бренди и тимьяна, как будто к нам зашел гурман-великан с сильной отрыжкой. Помню, тогда я еле прожевала свои сэндвичи под насмешки одноклассников.

**Печень и чили.** Для того чтобы печень избавилась от сильного привкуса железа, ей нужен надежный партнер. Попробуйте замариновать куриную печень в индийском соусе из острого красного перца, горчичного масла и йогурта, а затем обжарить ее на гриле над углями. Известный шеф-повар и писательница Мридула Балжекар (*Mridula Baljekar*) отмечает, что печень редко встречается в меню индийских ресторанов, но зато

ее часто готовят в индийских домах. Она предлагает обваливать куриную печень в смеси из муки, чили, зиры и гарам масалы и обжаривать ее с чесноком в большом количестве растительного масла. Подавать печень лучше с луком, обжаренным до золотистого цвета, и соусом из томатов и кориандра.

**Печень и шалфей.** *См. Шалфей и печень*

**Печень и яблоко.** Что придает печени ее характерный вкус? Кровь. Печень – одно из немногих мест в организме млекопитающего или птицы, в котором собирается много жидкой крови. Так что, похоже, нет ничего удивительного в том, что яблоки, которые так хорошо сочетаются с нежной и богатой на вкус кровяной колбасой, столь же хорошо сочетаются с печенью. В континентальной Европе из печени птицы и яблок изготавливают паштеты и террины.

# Говядина

Вкус говядины – преимущественно солоноватый с нотками умами (umami), а также некоторой сладостью и кислотностью; недожаренная говядина может горчить. В целом это чистый, дрожжевой, по-настоящему мясной вкус, с небольшим «металлическим» послевкусием. Он не носит столь ярко выраженного «животного» характера, отчетливо ощущаемого в большинстве блюд из свинины и баранины. Как у любого другого мяса, вкус говядины в определенной степени зависит от времени забоя животного, способа разделки и метода приготовления. У коров, которые питались травой, мясо имеет более глубокий и насыщенный вкус, чем у тех животных, которых кормили фуражным зерном. Как и другие виды мяса, говядина хорошо сочетается с овощами и моллюсками и имеет особое сродство с продуктами с резким вкусом, в частности с хреном и горчицей.

**Говядина и анис.** *См. Анис и говядина*

**Говядина и анчоусы.** *См. Анчоусы и говядина*

**Говядина и апельсин.** *См. Апельсин и говядина*

**Говядина и бекон.** Бекон может усилить вкус даже у говядины. Правильно приготовленный бекон не только придает блюду необходимую жирность, но и в целом делает его более «мясным». Нежирные куски говядины всегда рады хорошему жиру – не случайно во французских мясных лавках еще и сегодня можно увидеть куски говядины с аккуратно пришитым к ним свиным жиром. Примерно на том же принципе основано добавление панчетты (*pancetta*) к спагетти болоньезе (*spaghetti bolognese*) или ломтиков французского бекона *lardons* к говядине по-бургундски (*bœuf bourguignon*). В Германии бекон прокладывают между тонкими ломтиками говядины с горчицей и соленьями, сворачивают в рулет – и получается блюдо, которое называется руладен (*Rouladen)*. Аналогично делается итальянская сальтимбокка (*saltimbocca*), в ходе приготовления которой на очень постную телятину укладывают прошутто и листья шалфея.

**Говядина и болгарский перец.** *См. Болгарский перец и говядина*

**Говядина и брокколи.** *См. Брокколи и говядина*

**Говядина и брюква.** Однажды в зимний день мы поставили нашу машину на стоянку среди «елочки» грузовиков и прошли через низкую дверь в тесный интерьер здания. Там за простыми

столами фирмы *Formica* у тарелок с едой сидели водители припаркованных грузовиков. Они вяло глядели на нас, как собаки, готовые защитить свои миски с костями. Меню там не было. Сотрудники этого кафе, похоже, не говорили по-английски – они вообще много не говорили. Все, что нам оставалось, – это указать пальцем на требуемое блюдо. Скоро мы тоже сгорбились над едой, как наши бессловесные соседи-водители, набивавшие какими-то хлопьями свои желудки. На дне моей тарелки покоились тонкие слои брюквы, репы и картофеля; выше располагалась объемная кучка нежной говядины, приправленной, как показалось, белым перцем. Прямо под коржом из теста лежал слой из мягкого лука, чей сок просочился через мясо вплоть до слоя овощей и смягчил их, так что весь пирог оказался погруженным в острую, землистую сладость, которая оттеняла аппетитный вкус мяса. Блюдо оказалось столь же простым, сколь и чувствительным к ингредиентам. Как вы думаете, где мы находились? Где-нибудь между Нормандией и Бургундией, в великолепном кафе, которое (к счастью!) неизвестно путеводителю *Relais Routiers*? Нет, мы были на автозаправочной станции в Корнуолле, на дороге A390. За пирогом последовали пакеты с шоколадными шариками «Мальтизерс» (*Maltesers*)…

**Говядина и водяной кресс.** *См. Водяной кресс и говядина*

**Говядина и гвоздика.** *См. Гвоздика и говядина*

**Говядина и голубой сыр.** *См. Голубой сыр и говядина*

**Говядина и горох.** *См. Горох и говядина*

**Говядина и грецкий орех.** В XVIII веке в Англии стали популярны маринованные орехи. Их сохраняли в уксусе, когда орех был еще зеленым, с несформировавшейся скорлупой. Если вы делаете собственные заготовки, то знайте, что орехи для них нужно собирать летом. В это время они выглядят очень забавно: черные, как нефть, орехи слегка вязнут в зубах, как небольшие свеколки, и обладают мягким пикантным вкусом, только отдаленно напоминающим вкус зрелых грецких орехов. Орехи часто появляются в паре с рождественскими продуктами – холодным ростбифом, сыром стилтон или недоеденными остатками индейки. Шеф-повар Фергус Хендерсон (*Fergus Henderson*) готовит говядину с маринованными грецкими орехами в красном вине, протушивая ее в насыщенном бульоне с большим количеством красного лука, чеснока и трав.

**Говядина и грибы.** Гарнир из грибов – стандарт для стейк-хауса. Говядина и грибы образуют гармоничную пару и в таких блюдах, как бефстроганов и пирог с плотной мясной начинкой. Несколько лет назад в гостинице *Fence Gate Inn*, что находится в

Бёрнли, графство Ланкашир, шеф-повар Спенсер Бёрдж (*Spencer Burge*) вызвал ажиотаж, приготовив пирог из говядины с грибами, который стоил 1000 фунтов за кусочек. Пирог состоял из 2,5 кг японской мраморной говядины вагю (*wagyu*), 1,5 кг редкостных японских грибов мацутаке (*matsutake*), обладающих ароматом корицы (говорят, эти грибы столь дороги, что их собирают под защитой вооруженной охраны), черных трюфелей и, конечно, самого популярного у всех нас ингредиента простого британского пирога – сусального золота. Правда, большинство знатоков считает, что по-настоящему оценить качество вагю можно, только если есть его полусырым или сырым, а не пропеченным… Если вы считаете, что начинка такого пирога недостаточно дорога, для того чтобы вызвать слезы умиления, то при изготовлении соуса добавьте к нему две бутылки *Château Mouton Rothschild* 1982 года, предварительно выпарив их содержимое до половины исходного объема.

**Говядина и груша.** Азиатская груша наси (*nashi*) и говядина объединяются в двух популярных корейских блюдах, причем одно из них делается из сырой говядины, а второе – из вареной. Юкхе (*yuk hwe*) – это праздничное блюдо из мелко нарезанного сырого филе говядины, замаринованного в соевом соусе с кунжутом, чесноком, зеленым луком и чили. Его подают с ломтиками груши наси и иногда с кедровыми орешками. Как и в биф тартар, в говядине юкхе можно размешать сырой яичный желток. Пулькоги (*pulgogi*) состоит из тонких полосок говядины, которые мариновались несколько часов в смеси из натертой груши наси, лимонного сока, рисового вина, кунжутного масла, семян кунжута, чеснока, сои и сахара. После маринования смесь быстро обжаривают и едят, завернув мясо в небольшие хрустящие листья салата. К блюду подают сырые овощи – морковь, огурцы и редис.

**Говядина и ежевика.** *См. Ежевика и говядина*

**Говядина и жирная рыба.** Знаменитое итальянское летнее блюдо вителло тоннато (*vitello tonnato*) состоит из тонких ломтиков холодной вареной телятины, которая подается с соусом майонез на основе из тунца. Марчелла Хазан (*Marcella Hazan*) предупреждает, что важно готовить этот соус именно из консервированного тунца: свежий для этого не подойдет. Телятину можно заменить цыпленком; в частности, Элизабет Дэвид (*Elizabeth David*) приводит схожий рецепт полло тоннато (*pollo tonnato; pollo* – по-итальянски «цыпленок»). Цыпленок может показаться компромиссным решением, но с точки зрения вкуса он гораздо более гармонично сочетается с консервированным тунцом, нежели вареная говядина. Согласно анализу вкусов, проведенному Рэем Марсили (*Ray Marsili*), самый сильный мясной

вкус обусловлен присутствием 2-метил-3-фурантиола (*2-methyl-3-furanthiol*), а он как раз наиболее отчетливо проявляется в вареной говядине, курином бульоне и консервированном тунце.

**Говядина и имбирь.** *См. Имбирь и говядина*

**Говядина и каперсы.** Нет ничего удивительного в том, что говядина сочетается с каперсами: последние являются тропическими родственниками семейства горчичных и содержат изотиоцианаты (*isothiocyanate*), или горчичные масла. На Кубе каперсы называют *mostacilla* (маленькая горчица), в Арубе и на Кюрасао – *jeerba* (трава горчицы). Попробуйте к холодной жареной говядине сделать соус из оливкового масла, лимонного сока, мелко нарезанной петрушки и промытых, а потом высушенных каперсов. См. также **Говядина и яйца**.

**Говядина и капуста.** *См. Капуста и говядина*

**Говядина и картофель.** *См. Картофель и говядина*

**Говядина и кокос.** Мне трудно забыть говядину пенанг (*penang*), которую подавали в ресторане *The Blue Elephant*, а говядина ренданг (*rendang*) от нью-йоркского *The Fatty Crab* вообще отправляла меня в нокаут. И пенанг, и ренданг – сладко-соленые рагу, которые медленно тушатся в кокосовом «бульоне», – характерны для Юго-Восточной Азии. Индонезийский ренданг – более концентрированное блюдо: при его приготовлении вся вода из кокосового молока выпаривается, а мясо обжаривается в оставшемся кокосовом масле, что придает блюду очень интенсивный вкус. Если вы остановите процесс приготовления, пока влага полностью не испарилась, то такое блюдо будет называться калио (*kalio*). Калио более похоже на пенанг, для которого характерно большое количество соуса карри. Оба блюда включают в себя шалот, чеснок, имбирь или калган, перец чили и лемонграсс, к которым в пенанге добавляются листья лайма, корень кориандра, рыбный соус и большое количество арахиса.

**Говядина и корица.** Корица, которая используется во многих греческих блюдах из мяса, является ключевым элементом и в пастицио (*pastitsio*), блюде из пасты, которое представляет собой нечто среднее между мусакой (*moussaka*) и лазаньей аль форно (*lasagne al forno*). Пастицио – это чередующиеся слои пасты и мяса с пряным томатным соусом, залитые затем сверху толстым слоем соуса бешамель. В Италии термин «пастиччо» (*pasticcio*), который (как и «пастицио») переводится как «беспорядок» или «неразбериха», используется для описания любого пирога, который содержит смесь сладких и соленых продуктов. Элизабет Дэвид (*Elizabeth David*) дает рецепт для пастиччо, в котором отваренные спагетти прокладываются слоями рагу из говядины,

приправленного апельсиновой цедрой и корицей, а затем запекаются в двух коржах из сладкого теста (использование сладкого теста для соленых пирогов типично для юга Италии). Итальянская практика приправлять говядину корицей восходит к римским временам и по сей день является особенностью приготовления тушеных бычьих хвостов, *brasata di coda di bue*. Итальянцы даже немного шоколада могут в них положить…

**Говядина и кофе.** *См. Кофе и говядина*

**Говядина и лайм.** *См. Лайм и говядина*

**Говядина и лимон.** *См. Лимон и говядина*

**Говядина и лук.** Пэт и Гарри Оливьери (*Pat and Harry Olivieri*) из Филадельфии разработали оригинальный сэндвич «Филли чизстейк» (*Philly cheesesteak*), который слегка отличался от других хот-догов, подаваемых в их заведении. Он состоял из мелко нарезанных стейка и лука, помещенных в мягкую белую булочку. Спустя несколько лет в рецепт добавили сыр проволоне (*provolone*). В японском блюде гюдон (*gyudon*) стейк и лук одинаково тонко нарезают, обжаривают и извлекают из сковороды. Затем в сковороду, где проходил этот процесс, добавляют немного соевого соуса, сладкого рисового вина мирин (*mirin*) и воды. Нагретая смесь очищает сковороду и превращается в соус. Мясо, лук и соус подают на рисе. При приготовлении лионского блюда *grillade des mariniers* тонко нарезанный стейк маринуют в смеси из оливкового масла, красного винного уксуса, лаврового листа, цедры апельсина и гвоздики. Когда мясо пропитывается маринадом, его кладут слоями в тяжелую жаровню, прокладывая слоями нарезанных лука и чеснока, поливают маринадом и тушат несколько часов. Чтобы придать блюду пикантность, иногда в последние 15 мин. приготовления в него добавляют немного чеснока и анчоусов, перетертых в пасту и разбавленных соком, который выпустило мясо, а если вы попробуете настоящий французский луковый суп из телятины, то впредь никогда не обратитесь к другим его вариантам…

**Говядина и можжевельник.** Корсиканское блюдо премоната (*premonata* или *prebonata*) включает в себя говядину и молодую козлятину, протушенную в насыщенном соусе из вина, томатов, перца и ягод можжевельника. Выглядит это зловеще, как улочки корсиканского городка Кальви в глухую полночь.

**Говядина и моллюски.** *См. Моллюски и говядина*

**Говядина и морковь.** В XIX веке высшее общество Англии наслаждалось морковью с жареными ребрышками. Трудящиеся классы ухитрялись обходиться более дешевыми частями говядины, например грудинкой, которую они ели соленой и вареной. При этом морковь бросали в кастрюлю к концу

длительного процесса приготовления. Похожее еврейское блюдо, подслащенное медом, сиропом и сухофруктами, называется цимес (*tsimmes*). Еще в 1850-е годы Уильям Теккерей признавал восхитительность и популярность этой комбинации в своем эссе «Большие и малые обеды» (*Great and Little Dinners*). Шестьдесят лет спустя блюдо все еще было достаточно популярно, чтобы упоминаться в песенке «Вареное мясо с морковкой» (*Boiled Beef and Carrots*), которую написал для мюзик-холла популярный композитор Гарри Чэмпион (*Harry Champion*).

**Говядина и мята.** *См. Мята и говядина*

**Говядина и оливки.** *См. Оливки и говядина*

**Говядина и пастернак.** *См. Пастернак и говядина*

**Говядина и петрушка.** Ресторан *St John* в Лондоне славится блюдом из мозговой косточки с салатом из петрушки. Делается оно так: среднего размера мозговую косточку теленка обжаривают до тех пор, пока мозг не прогреется (но при этом он не должен вытечь). Затем косточку подают с салатом, в который входит большое количество петрушки, немного нарезанного лука-шалота и несколько крошечных каперсов. Все это заправляют дрессингом из оливкового масла с лимонным соком; иногда к блюду подают также тост и горку морской соли. Я впервые попробовала это блюдо на свидании с молодым человеком, который его и заказал. Поначалу парень мне понравился, но когда он с хмурым видом снова и снова стучал костью по тарелке, чтобы выбить из нее мозг, а потом стал размазывать его по тосту и посыпать солью… Над романтическим вечером нависла тень фармацевта-гериатриста, который ведет поиск биологически активных веществ для борьбы с преждевременным старением организма… Наверное, лучше поступать с этим сочетанием так, как это делают аргентинцы. Поджаристый стейк с соусом чимичурри (*chimichurri*) – это не только вкусно. Главное – его легко сделать в домашних условиях, а потом съесть с помощью ножа и вилки. Мелко нарежьте большой пучок петрушки и смешайте ее с 5 ст. л. оливкового масла, 2 ст. л. красного винного уксуса, измельченным зубчиком чеснока (или двумя зубчиками) и какой-либо приправой. Подавайте как гарнир к стейку, приготовленному по вашему вкусу.

**Говядина и печень.** Сейчас распространены упрощенные и менее фантазийные версии говядины «Веллингтон» (*beef Wellington*), но стоит напомнить, что «первоисточник» предполагает использование филе, намазанного паштетом из фуа-гра, посыпанного стружкой из свежего трюфеля и завернутого в слоеное тесто. Компонуется блюдо просто, готовится – еще проще. Следует только помнить, что мясо,

перестоявшее в духовке, напитывается паром и сжимается, а если у вас сдадут нервы и вы вытащите его слишком рано, то будете иметь дело с сырым тестом и недоваренной говядиной. Заметим, что именно это происходит с Дорис Шельд, героиней романа Сола Беллоу (*Saul Bellow*) «Дар Гумбольдта» (*Humboldt's Gift*), когда она делает говядину «Веллингтон» для своего бойфренда, Чарли Ситрина. Следующая подруга Чарли, Рената, не рисковала: она готовила коктейли из шампанского, а носила перья и стринги. Проводя все выходные на кухне, стоит иметь это в виду.

**Говядина и свекла.** В Новой Англии из свеклы, солонины, лука и вареного картофеля (кубиками или пюре) делают очень нежный красный хэш (*hash*). Приготовьте его на завтрак и накройте яичницей или яйцом пашот. А если добавить к хэшу с яйцом маринованные огурцы, то можно будет называть это блюдо лабскаус (*labskaus*). Различные виды такого блюда подают в самых разных портовых городах Северной Европы, от Гамбурга до Ливерпуля. В Гамбурге в лабскаус могут также положить измельченную соленую селедку или подать к нему гарнир из рольмопсов (скрученных кусочков маринованной сельди), яичницы и маринованных огурцов. Соответствующее британское блюдо, лабскаус (*lobscouse)*, представляет собой не хэш, а скорее просто тушеное мясо с картофелем, дополненное пикантным гарниром из маринованной свеклы.

**Говядина и свинина.** *См. Свинина и говядина*

**Говядина и сельдерей.** *См. Сельдерей и говядина*

**Говядина и твердый сыр.** *См. Твердый сыр и говядина*

**Говядина и тимьян.** *См. Тимьян и говядина*

**Говядина и томаты.** Наш папа был заядлым рыбаком. Наша мама великолепно готовила. У бабушки был собственной фруктовый садик. У нас самих были холодные руки прирожденных кондитеров. Кем должны были стать мы с сестрой в таких условиях? Конечно, страстными обожателями полуфабрикатов. Мы грызли рыбные палочки в ядовито-оранжевой панировке – твердые, как облицовка камина. Мы поедали торты со вкусом опилок, обсыпанные подозрительным «снежком». Когда в 1970-х годах в продаже появилась «растворимая» лапша *Pot Noodle* (в США она называлась *Cup Noodle*), я приставала к маме до тех пор, пока она ее не купила. Итак, в лавке на углу был приобретен горшочек лапши с говядиной и томатами (*Beef and Tomato Pot Noodle*). Вся семья сгрудилась вокруг него, чтобы заглянуть в миску и стать свидетелями алхимической трансформации рыбных консервов в горячее блюдо – так поколение назад люди собирались вокруг первых телевизоров. По своей привлекательности смесь из лапши,

заменителя мяса на основе сои, сублимированных овощей, бульонного кубика и томатного кетчупа из пакетика выигрывала у маминых спагетти болоньезе. Но вкус… Тогда я лишь смутно понимала, что приобрела свой первый опыт в деле изучения одномерных кулинарных подделок: это оказался склизкий суп из чипсов «со вкусом барбекю из говядины».

**Говядина и трюфель.** Французские и итальянские способы подачи трюфелей с говядиной могут многое рассказать об особенностях этих кухонь. Так, турнедо «Россини» *(Tournedos Rossini*) представляет собой правильно приготовленный стейк и кусочек фуа-гра, которые подаются на крутоне с соусом из мадеры. Блюдо посыпают стружкой черного трюфеля; обычно немного трюфеля также добавляют в соус. Итальянцы могут настрогать немного белого трюфеля над тарелкой с карпаччо – варка такого деликатеса для них вещь недопустимая. Никаких излишеств и украшательств: пусть ингредиенты говорят сами за себя!

**Говядина и укроп.** *См. Укроп и говядина*

**Говядина и устрицы.** *См. Устрицы и говядина*

**Говядина и хрен.** Это самое английское из всех сочетаний вкусов, похоже, также возникло в Германии. В XVI веке, когда в Англии хрен использовался в лечебных, а не в кулинарных целях, ботаник Джон Джерард (*John Gerard*) отметил, что в Германии этот корень применяется для сопровождения рыбных и мясных блюд, то есть в случаях, когда англичане использовали горчицу. Знаменитый ныне сэндвич *beef-on-weck*, «фишка» Баффало, штат Нью-Йорк, также имеет немецкие корни. Weck на одном из немецких диалектов значит «рулет», а конкретный рулет, используемый в этом сэндвиче, называется *Kummelweck*. Обычно его посыпают крупной солью и семенами зиры, а начиняют тонкими ломтиками ростбифа и хреном. Говядина также может встретиться с хреном в рагу. Хрен при варке теряет остроту, поэтому обычно его добавляют в конце приготовления. Можно использовать хрен и в виде сливочного соуса, как в бефстроганове (мясе по-строгановски): его острый, слегка кисловатый привкус придает завершенность густому соусу из говяжьего бульона.

**Говядина и чеснок.** Чеснок смягчает жесткий характер говядины. Сочетайте ростбиф на косточке с картофельным пюре, приправленным чесноком, или сделайте соус для говядины терияки (*teriyaki*), проварив горсть очищенных зубчиков чеснока в говяжьем бульоне, а затем сделав из него чесночное пюре. Или просто вставьте зубчики в надрезы на мясе, как это делают с дичью. Главное – не надо будет заморачиваться этими вездесущими рукавами для запекания.

**Говядина и чили.** Слово «*carne*» (мясо) в сочетании *chilli con carne* (чили с мясом) обычно относится к говядине, хотя нередко используются свинина и говядина вместе. Как говорят, это блюдо родилось в Сан-Антонио, штат Техас, в конце XIX века – тогда его продавали прямо из котлов, стоявших под уличными фонарями, местные «королевы чили». В 1940-е годы были приняты меры по охране общественного здоровья и безопасности, и торговцев изгнали с улиц, но кушанья с чили (по крайней мере «миска красной смеси», *bowl of red*) навсегда остались в кухне Техаса. Ведутся предсказуемо активные дискуссии о том, что представляет собой аутентичный чили, но в большинстве случаев в рецептах фигурирует смесь специй, которая состоит из сухого порошка чили, зиры и орегано. Чаще всего знатоки останавливают свой выбор на сушеном, отдающем дымком чили Анчо (*ancho*). Дополнительную остроту блюду обеспечивает кайенский перец. Совсем другой взгляд на это сочетание вкусов дает Таиланд с его «Плачущим тигром». Это блюдо представляет собой прожаренный бифштекс, который подается на хрустящих листьях салата с чили, лаймом и рыбным соусом в качестве дрессинга.

**Говядина и яйца.** Срочно! В ожидании неизбежного вступления в силу европейской Директивы о защите здоровья и безопасности № 9/24675 (F), объявляющей, что мясо тартар несет серьезную опасность смерти (Severe Danger of Death), вам необходимо сейчас же, сию минуту, пока не поздно, заказать по крайней мере одно такое блюдо! Сырая говядина имеет мягкий аромат аммония с намеком на перец и еще более тонким намеком на рыбу – как будто в какой-то момент своей жизни корова тосковала по морю. Сырой яичный желток прекрасно подчеркивает вкус мяса. Как встретит ваш язык такие вкусы? Это будет зависеть от количества и относительных пропорций нарезанных и перемешанных анчоусов, каперсов, лука-шалота, петрушки и горчицы. Итак, вперед! Даже если вам не очень понравилось описание этого блюда, попробуйте его! Будет что рассказать внукам – вместе с ужастиками о вождении машин без ремней безопасности и курении в пабах.

# Баранина

В США баранина находится в нижней части списка предпочитаемых вкусов – за говядиной, курицей, рыбой, свининой, индейкой и телятиной. Потребление баранины на душу населения составляет всего 1 % потребления говядины или куриного мяса. По мнению многих американцев, мясо даже молодого барашка слишком отдает «овцой» и «сильно пахнет». Использование же продавцами для описания вкуса баранины таких терминов, как «кисло-сладкий», окончательно приводит потребителя к выводу, что ему рано вонзать вилку в нежнейшую ножку ягненка. Кстати, характерной вкус баранины обеспечивает прежде всего жир (на «слепых» дегустациях многие люди с трудом отличают вкус очень постной баранины от вкуса говядины), и вкус улучшается со временем хранения даже для ягнятины. У баранины, хранящейся от двух до трех недель, не только развивается более глубокий вкус; она становится достаточно мягкой для того, чтобы делать из нее жарко́е. Одно из величайших удовольствий, которое дает вкусная баранина, – это ее способность противостоять другим сильным вкусам, например вкусам полевых трав вроде розмарина, а также сильных специй типа карри, которые тоже можно смело класть в тушеную баранину.

**Баранина и абрикос.** Вернемся в прежние века. В багдадской кулинарной книге XIII века рассказывалось, как нужно медленно тушить в таджине баранину с абрикосами, чтобы получить блюдо под названием мишмишия (*mishmishiya*), что означает «курага». Как баранина, так и абрикосы имеют сродство со сладкими специями. В то же время резкий вкус абрикосов усмиряет жирность баранины, а интенсивная сладость кураги проникает в мясо, специи и миндаль, которые и сами по себе очень сладкие, и делает вкус мяса еще более насыщенным. Мускусный, богатый, полный вкус абрикосов при встрече с бульоном из баранины с корицей, кориандром и зирой поддается их влиянию и в результате теряет приторность и излишнюю фруктовость. Вы также можете образовать пару из абрикосов с бараниной в плове с пряностями или подать мясо ягненка со смесью из нарезанной кураги, лука, миндаля и риса или кускуса.

**Баранина и анис.** Несмотря на то что соус беарнез (*Bearnaise*)

со вкусом эстрагона/аниса традиционно сочетают с говядиной, он прекрасно подходит и для жареной или запеченной баранины. А аперитив *Pernod* придаст этому летнему блюду из баранины теплый аромат аниса. Слегка размягчите в оливковом масле нарезанные кубиками лук и чеснок. Добавьте восемь отбивных из корейки, панированных в муке со специями, обжарьте до румяной корочки. Добавьте 45 мл аперитива *Pernod* и прогрейте мясо на сильном огне в течение 1 мин. Затем добавьте три маленьких кабачка, нарезанных кружочками, и банку очищенных томатов, которые в сковороде нужно размять ложкой. Положите ваши любимые приправы, 1 ч. л. провансальских трав и 1 ст. л. томатного пюре. Доведите до кипения и тушите на медленном огне под крышкой 45 мин., изредка перемешивая. Подавайте с «шафрановым» рисом или кускусом.

**Баранина и анчоусы.** Это, наверное, одна из моих любимых комбинаций. Анчоус для мяса работает как усилитель вкуса. При этом все, что от вас требуется, – это сделать в бараньей ноге или лопатке несколько надрезов, а затем поместить туда обсушенные анчоусы. Я предпочитаю брать 8–12 анчоусов на 2 кг мяса. При этом всегда можно сделать больше надрезов и положить в какие-то из них чеснок и/или розмарин – все эти вкусы очень хорошо сочетаются друг с другом. Жарят мясо ягненка обычным образом. Анчоусы размягчаются в мясе и усиливают его вкус своей пряностью и соленостью, что делает блюдо гораздо более аппетитным, а подливка при жарке получается потрясающей…

**Баранина и арахис.** *См. Арахис и баранина*

**Баранина и артишок.** *См. Артишок и баранина*

**Баранина и баклажан.** Насколько я могу судить, баклажан создан специально для того, чтобы сочетаться с бараниной: об этом говорит хотя бы его свойство впитывать жир и соки, как кухонное полотенце. Наиболее очевидным воплощением этого качества является мусака (*moussaka*), но можно привести в пример также турецкое блюдо хюнкар бегенди (*hunkar begendi*) – нарезанную кубиками ягнятину, которую подают с пюре из баклажанов, или патлыджан кебаб (*patlican kebab*), представляющий собой кубики баранины и баклажанов, нанизанные на шпажки и приготовленные на мангале. При достаточном везении вам могут подать к кубикам баранины и целые баклажаны. Последние запекают до тех пор, пока кожица не сморщится, а мякоть не станет мягкой и желтой. После этого баклажаны нарезают кружками и подают с приправой из густого белого йогурта.

**Баранина и брюква.** Зайдите в дом, где варится хаггис (*haggis*), национальное шотландское блюдо, в котором поражает

аромат баранины. Из всех видов мяса баранину проще всего определить по запаху, поскольку она содержит цепочки жирных кислот, отсутствующих в курятине, говядине или свинине. Да, хаггис имеет очень интенсивный «овечий» аромат, поскольку делается из бараньих потрохов – печени, сердца и легких – в смеси с овсянкой, бараньим жиром, перцем, душистым перцем, гвоздикой и мускатным орехом. Неотъемлемыми компонентами гарнира являются *neeps* (что по-шотландски значит «брюква») и *tatties* (картофельное пюре). Перечная сладость брюквы хорошо сочетается с собственной остротой хаггиса. В результате получается блюдо, достойное того, чтобы в его честь играли все волынки мира. См. также **Картофель и брюква**.

**Баранина и вишня.** Строго говоря, вишни бывают кислыми и сладкими. Кислые вишни слишком кислы, чтобы есть их прямо с дерева, но они более ароматны, чем сладкие, и потому чаще используются в кулинарии. Самые известные сорта кислых вишен – Морелло (*Morello*; во Франции его называют *Griottes*) и Монморанси (*Montmorency*); их плоды используют во многих блюдах на Ближнем Востоке, в России и в Восточной Европе. Клаудиа Роден (*Claudia Roden*) приводит рецепт для блюда из лопатки ягненка с начинкой из риса под кислым вишневым соусом. Как она замечает, на Западе вишне еще предстоит стать таким же популярным «партнером» для баранины, каким является абрикос. Пока же насыщенное рагу из баранины с картофелем и кислой вишней делают в Азербайджане, а в Турции вы можете найти кислые вишни в плове из баранины – они входят во всевозможные комбинации с луком, шафраном, миндалем, гранатами, сыром фета, мятой, петрушкой и фисташками.

**Баранина и горох.** Горох выступает в качестве напоминания о том, что ягнятина, невкусная еще перед Пасхой, в начале лета начинает набирать свой настоящий вкус. В это время горох образует стручки, из которых, как животики из тесной рубашки, начинают проступать зерна. Баранина и свежий горох, ароматный, как и трава, которую уже щиплют ягнята, обещают гурману великолепную комбинацию вкусов. При этом неважно, обжарите ли вы ягнятину и подадите отваренный горох с молодой картошкой или сделаете *agnello alla romagnola* – блюдо в стиле региона Эмилия-Романья, которое представляет собой нарезанную на кусочки баранину, обжаренную в сливочном масле с панчеттой, томатами и горохом. Попробуйте также обжарить фарш из баранины с пряным, ароматным индийским карри keema. Украшенное узором «в горошек» из горошка же, это блюдо подается с рисом или чапати.

**Баранина и зира.** В своей книге «Плавник акулы и

сычуаньский перец» (*Shark's Fin and Sichuan Pepper*), Фуксия Данлоп (*Fuchsia Dunlop*) пишет об уйгурах, переехавших в город Чэнду на юго-западе Китая. Они продают шашлыки из присоленной баранины, приправленные чили и зирой, которые готовят на портативных грилях прямо на улице. Поскольку приезжие также продают гашиш, полиция устраивает на них облавы. Легко узнать, когда именно: после облав бросается в глаза полное отсутствие на улицах шипящей баранины и ароматов зиры.

**Баранина и каперсы.** *См. Каперсы и баранина*

**Баранина и капуста.** Популярное норвежское блюдо форикол (*Fårikål*) традиционно едят в сентябре – так норвежцы прощаются с летом. Форикол – это просто баранина (или ягнятина) на кости, приготовленная на медленном огне с капустой. Ее подают с отварным картофелем и запивают пивом или аквавитом. Если такое сочетание кажется вам слишком резким, то вспомните, что из баранины можно сделать очень вкусный жирный бульон. В Венеции немного более праздничное сочетание соленой подкопченной баранины с савойской капустой называют кастрадина (*castradina*). Это блюдо готовят на 21 ноября, чтобы отметить праздник *Festa Madonna della Salute*, когда местные жители возносят Богоматери благодарственные молитвы и просят даровать им здоровье. Венецианцы также посылали баранину с капустой через Адриатику своим соседям в Далмацию, когда во время чумы тем угрожала смерть от голода.

**Баранина и кардамон.** *См. Кардамон и баранина*

**Баранина и картофель.** *См. Картофель и баранина*

**Баранина и каштаны.** *См. Каштаны и баранина*

**Баранина и козий сыр.** Нет ничего удивительного в том, что козий сыр и баранина имеют определенное сродство вкусов. Наверное, этой паре мешает стать популярным сочетанием их исключительно насыщенный вкус. Пока сфера их сотрудничества ограничивается теплыми пирогами и пирожками на два укуса, которые делаются из теста фило с бараниной и козьим сыром. Раскрошенный козий сыр также входит в соусы, подаваемые к баранине с пастой, его кладут в гамбургеры с говядиной. Насыщенный вкус имеет мусака (*moussaka*) с соусом бешамель (*béchamel*), сделанным с козьим сыром. Чтобы сделать блюдо более легким, его можно подать к столу с молодыми листьями шпината под лимонным дрессингом.

**Баранина и корица.** *См. Корица и баранина*

**Баранина и лимон.** *См. Лимон и баранина*

**Баранина и листья кориандра.** *См. Листья кориандра и баранина*

**Баранина и лук.** *См. Лук и баранина*

**Баранина и миндаль.** Роскошная пара, подходящая для праздничного блюда или изысканного ужина тет-а-тет. Можно скорректировать марокканские традиции начинять рисом, специями и миндалем целых ягнят и сделать порции более скромными в соответствии с вашими запросами – например, приготовить лопатку ягненка. Другой вариант – мясо ягненка с миндалем, медленно тушенное в таджине. Предлагаю также блюдо моего изобретения: фрикадельки из молодой баранины, приготовленные в марокканском стиле, с рисом и пряностями, и украшенные жареным миндалем. Блюдо отличается столь же тонким вкусом, как мясо, протушенное в таджине, но требует для приготовления нескольких минут, а не нескольких часов. Медленно размягчите лук в растительном масле, добавьте немного сливочного масла с палочкой корицы. Размешайте 2 ч. л. душистого перца в 500 г фарша из ягнятины. Приправьте специями, придайте форму шариков величиной с грецкий орех. Бросьте щепотку нитей шафрана в горячую воду. К размягченному луку добавьте 750 мл горячей воды, 2 ч. л. меда, 2 ч. л. гранатового сока, 2 ч. л. душистого перца, 1 ч. л. соли и шафрановую воду, затем доведите смесь до кипения. Положите фрикадельки. Когда в воде снова начнут подниматься пузырьки, добавьте 200 г риса басмати, размешайте и тушите под крышкой в течение 10 мин. Проверьте, достаточно ли приправ и готов ли рис – он не должен свариться. Когда рис будет почти готов, добавьте 6 ст. л. мелко нарезанной петрушки, 3 ст. л. измельченной мяты и миску вареного и осушенного нута. Протушите смесь и подавайте ее с большим количеством жареного миндаля и немного более тщательно измельченной петрушкой или мятой. По сути, это блюдо представляет собой густой суп, поэтому оно не нуждается в дополнительном сопровождении.

**Баранина и моллюски.** *См. Моллюски и баранина*

**Баранина и мускатный орех.** *См. Мускатный орех и баранина*

**Баранина и мята.** «Bof!» – «Вздор!» Так говорят французы о любви британцев к баранине с мятой. Наверное, они правы, если речь идет о зверском уксусном вкусе мятного соуса. Еще в 1747 году Ханна Гласс (*Hannah Glasse*) писала, что обжаренная свиная рулька с кожей будет по вкусу неотличима от ягнятины, если подать ее с мятным соусом, ибо он обладает настолько властным характером, что подавляет любые различия между типами мяса. На самом деле мяту в качестве партнера для баранины действительно не стоит закупать оптом. Баранина имеет

естественное сродство и с другими растительными вкусами – например вкусом цитрусовых. Очищающие же свойства мяты лучше использовать в более полезном контексте, например, для блокирования некоторых неприятных нот во вкусе баранины. В качестве примера рассмотрим равиоли из баранины с мятой, которые готовит в своем нью-йоркском ресторане *Babbo* шеф Марио Батали (*Mario Batali*). Другой пример – соус палуаз (*paloise*), который делают так же, как беарнез (*Bearnaise*), но вместо эстрагона кладут мяту. Оба соуса подаются с жареной или запеченной бараниной, а в Азербайджане делают суп с мятой, который называется дюшбара (*dusbara*) и подается с плавающими в нем маленькими пельменями с ягнятиной. Чаще всего к нему приносят сметану и чеснок, хотя некоторые предпочитают уксус и чеснок (что возвращает наше изложение к исходному пункту).

**Баранина и ревень.** *См. Ревень и баранина*

**Баранина и розмарин.** *См. Розмарин и баранина*

**Баранина и сельдерей.** *См. Сельдерей и баранина*

**Баранина и тимьян.** *См. Тимьян и баранина*

**Баранина и томаты.** *См. Томаты и баранина*

**Баранина и укроп.** *См. Укроп и баранина*

**Баранина и «Черный пудинг».** *См. «Черный пудинг» и баранина*

**Баранина и чеснок.** *См. Чеснок и баранина*

**Баранина и шафран.** Иранский шафран слаще, чем испанский. Иран является крупнейшим в мире производителем шафрана, поэтому неудивительно, что национальное иранское блюдо чело-кебаб (*chelow kebab*) состоит из колбасок, сделанных из бараньего или куриного фарша, и шафранового риса. Иногда им «аккомпанируют» печеные томаты, сырой желток и горсточка листьев растения сумах (*sumac*), имеющих цитрусовый вкус. Сваренный на пару вкусный рис, как правило, приправляется кусочком сливочного масла с шафраном, который расплавляется в нем и делает рис похожим на застывшие солнечные лучи. Для приготовления такого масла измельчите с помощью ступки и пестика 30 ниточек шафрана, затем добавьте к нему 1 ч. л. горячей воды и отставьте в сторону. Смешайте лимонную цедру, шафрановую воду и небольшое количество лимонного сока (по вкусу), добавьте смесь в 100 г размягченного сливочного масла. Сделайте из масла «батончик», заверните его в пищевую пленку и поставьте в холодильник. Отрезайте кусочки по мере необходимости.

# Сырный вкус

Козий сыр
Рассольный сыр
Голубой сыр
Твердый сыр
Мягкий сыр

# Козий сыр

Диапазон вкусов козьего сыра простирается от легкого и наиболее лимонного до очень насыщенного, как у сыра Billy Goat Gruff. Его резкость хорошо сочетается со сладкими, плотными ингредиентами, например со свеклой и тыквой баттернат, а также с хорошим хлебом и медом. Фету и халуми традиционно делают из овечьего молока или комбинации овечьего молока с козьим. Эти сочетания включены в данную главу, потому что по вкусу имеют много общего с козьим сыром. На вкус козьего сыра (как, впрочем, и любого другого) заметно влияет рацион животных. Согласно исследованиям органолептических свойств сыра, проведенным в 2001 году, более двух третей дегустаторов правильно определили, какой однодневный сыр был получен из молока свободно пасущихся коз, а какой – от животных, которых кормили сеном без выпаса. Для 20-дневных сыров этот показатель достигал 100 %.

**Козий сыр и абрикос.** Отличный вариант для быстрой закуски. Совместите мясистую курагу с умеренно острым козьим сыром и оцените, насколько «мясной» вкус имеет это сочетание. Сладкая, ароматная фруктовость абрикоса подчеркивает аппетитность сыра, и при этом вся комбинация чем-то напоминает ягнятину. Возможно, это сходство вкусов объясняется тем, что и козий сыр, и баранина содержат каприловую кислоту.

**Козий сыр и анис.** *См. Анис и козий сыр*

**Козий сыр и арбуз.** Прекрасное сочетание для салатов. Наверное, свекла более знакома нам как партнер соленого сыра фета, но, по сути, и арбуз, который слаще свеклы и появляется на столе раньше ее, с незапамятных времен является неотъемлемым компонентом греческих салатов. Имейте в виду, что и соленый сыр, и оливки (если вы их используете) вытягивают из арбуза сок, поэтому добавляйте кусочки арбуза в салат прямо перед подачей на стол – иначе блюдо станет водянистым. Оцените также, насколько хорошо будет смотреться козий сыр с (или в?) барбекю из арбуза. См. **Розмарин и арбуз**.

**Козий сыр и базилик.** *См. Базилик и козий сыр*

**Козий сыр и баранина.** *См. Баранина и козий сыр*

**Козий сыр и вишня.** *См. Вишня и козий сыр*

**Козий сыр и водяной кресс.** *См. Водяной кресс и козий сыр*

**Козий сыр и грецкий орех.** В Лондоне, на Эджвар-роуд, есть ресторан персидской кухни *Patogh* – наверное, мой любимый ресторан «в мировом масштабе». Здесь подают чело-кебаб (см. **Баранина и шафран**) с огромными лепешками, напоминающими лунные пейзажи с кратерами. По горячим, только что из духовки, лепешкам разбросаны жареные семена кунжута. Откройте дверь заведения – и вы не сможете устоять перед ароматом обжаренного мяса и свежевыпеченного хлеба: соблазн зайти и перекусить станет непреодолимым. Панир (*Paneer*) представляет собой белую «таблетку» сыра фета – гладкую, как кусочек мыла *Ivory*; по нему обычно рассыпаны хрустящие грецкие орехи. Чтобы компенсировать насыщенность панира, к нему чаще всего подают сабзи (*sabzi*) – пучок свежей зелени, в котором много мяты, эстрагона, укропа и маленькие луковички… А где-то среди веточек и листьев, как птенец малиновки в гнезде, найдет себе приют и крохотная редиска… Это забавное и очень простое блюдо можно легко сделать дома на закуску или на обед и съесть (руками!), наслаждаясь восхитительным контрастом между свежестью и соленостью…

**Козий сыр и грибы.** *См. Грибы и козий сыр*

**Козий сыр и груша.** В залитой солнцем испанской провинции Кадис делают козий (или овечий) сыр под названием грасалема (*Grazalema*). Согласно справочнику *The Murray's Cheese Handbook*, грасалема представляет собой «волка в овечьей шкуре». Автор справочника находит в этом сыре «нотки сладких спелых груш и нектаринов, которые напоминают о шоколаде с фруктами». Уже одного этого определения достаточно для того, чтобы вы купили этот сыр (а заодно и эту книгу). К грасалеме рекомендуется подавать «маслянистое» шардоне или херес мансанилья (*Manzanilla*).

**Козий сыр и ежевика.** Банон (*banon*), точнее банон а-ля Фёй (*banon à la feuille)*, – это французский козий сыр, который в ходе приготовления погружают в о-де-ви, а потом заворачивают в листья каштана. Он будет готов примерно через три недели после обертывания, но если оставить его вызревать чуть дольше, то в сыре разовьются богатые фруктовые и древесные нотки, а сам он начнет по виду напоминать ежевику – вплоть до волосков на поверхности.

**Козий сыр и инжир.** *См. Инжир и козий сыр*

**Козий сыр и каперсы.** Австралийский агроном Е.А. Вайс (*E.A. Weiss*) пишет, что вкус каперсов в основном связан с каприновой кислотой, которая появляется в бутонах в ходе маринования. В чистом виде каприновая кислота имеет сильный «козлиный» запах; спасает то, что при маринировании она

образуется в микроскопических количествах. Данная кислота также вносит значительный вклад во вкус козьего сыра, так что мягкий козий сыр хорошо сочетается с каперсами, как это видно из рецепта **Каперсы и мягкий сыр**.

**Козий сыр и кофе.** Кофе с сыром может показаться даже менее перспективным сочетанием, чем шоколад с сыром – но только если речь идет не о норвежском сыре экте гьетост (*Ekte Gjetost*). Он делается из сыворотки, остающейся в процессе сыроделия: ее варят до тех пор, пока она не приобретет карамельный вкус и коричневатый цвет, а затем разливают в прямоугольные формы. Остывшую гладкую, сладкую, цветную массу с карамельным вкусом нарезают и подают тонкими ломтиками на тостах или на хрустящих хлебцах к утреннему кофе. Такой сыр можно также подать к пирогу с фруктами или использовать в качестве соуса для дичи. Очень популярен и гьетост из коровьего молока, но козий сыр считается более традиционным.

**Козий сыр и лимон.** *См. Лимон и козий сыр*

**Козий сыр и листья кориандра.** В Мексике свежий, цитрусовый вкус листьев кориандра помогает избавиться от чрезмерной жирности сыра в вездесущих энчиладас (*enchiladas*) и кесадильяс (*quesadillas*). Мексиканские сыры трудно найти за пределами Северной и Южной Америки, но Рик Бейлесс (*Rick Bayless*) свидетельствует, что сыр кесо фреско (*Queso Fresco*) не сильно отличается от свежего козьего сыра, разве что первый немного суше, солонее и легче крошится. Мексиканский сыр кесо аньехо (*Queso Añejo*) можно заменить пармезаном или (еще лучше) пекорино романо (*Pecorino Romano*). Вместо чихуахуа (сыра, а не собаки), который используется в кесадильяс, можно попробовать использовать мягкий чеддер или полутвердый американский сыр монтерей джек (*Monterey Jack*), а можно последовать совету Рика Бейлесса и смешать сливочный сыр с козьим сыром, зеленым луком, небольшим количеством сальсы и рубленого кориандра, намазать все это на хлеб и положить сверху нарезанные томаты…

**Козий сыр и малина.** Малина хорошо сочетается с молодыми сырами, которые еще не потеряли молочный, лактозный привкус и нотки цитрусовых. Попробуйте сделать из этой пары подобие киселя: раздавите 300 г малины, взбейте 200 мл сливок до появления мягких пиков. Разотрите эту массу до мягкости со 150 г мягкого свежего козьего сыра, 1 ст. л. сахарной пудры и несколькими каплями лимонного сока. Положите малину и сливки. Проверьте, насколько сладким оказался десерт, и разложите его по четырем креманкам.

**Козий сыр и мята.** Аутентичный сыр халуми производится из смеси козьего и овечьего молока. При этом на стадии сухого посола к сыру часто добавляют мяту, поэтому в конечном продукте можно легко ощутить намек на мяту в дополнение к цитрусовым ноткам. Сыр фета, который, как и халуми, является рассольным, также выигрывает от соседства с мятой, свежесть которой контрастирует с соленостью сыра. Разомните фету с нарезанной мятой, шнитт-луком и щепоткой молотого черного перца, заверните эту начинку в кусочки теста фило и выпекайте. На Ибице похожий на чизкейк пудинг, который называется флао (*flaó*), традиционно делают сладковатым за счет добавления меда к свежему козьему сыру, мяте и анису.

**Козий сыр и огурцы.** *См. Огурцы и козий сыр*

**Козий сыр и оливки.** *См. Оливки и козий сыр*

**Козий сыр и розмарин.** Козий сыр и баранина, как правило, имеют сродство с одними и теми же вкусами, в том числе со вкусом розмарина. Перрош (*Perroche*), который делают в графстве Херефордшир, представляет собой мягкий сыр с лимонным вкусом из непастеризованного козьего молока в посыпке из розмарина, эстрагона или укропа. Стоит попробовать все три варианта, но особенно выдающаяся комбинация складывается с розмарином, который обеспечивает мягкий цитрусовый вкус сыра. Другой способ протестировать это сочетание вкусов – сделать пирог (тарт) из козьего сыра с розмарином. Выложите корж из песочного теста в форму размером 20 см и испеките его. Прожарьте три-четыре нарезанных луковицы лука-порея в оливковом масле до мягкости, приправьте специями и дайте луку немного остыть. Размажьте лук по коржу. Взбейте 75 мл сливок со 100 г мягкого козьего сыра без корочки. Когда масса хорошо размешается, вбейте в нее два яйца, один яичный желток и 1 ч. л. очень мелко нарезанного розмарина. Приправьте специями, влейте луковую массу, долейте около 100–150 мл молока и выпекайте при температуре 190 °C (отметка «5» на газовой плите) в течение 25–30 мин.

**Козий сыр и свекла.** *См. Свекла и козий сыр*

**Козий сыр и семена кориандра.** *См. Семена кориандра и козий сыр*

**Козий сыр и тимьян.** *См. Тимьян и козий сыр*

**Козий сыр и тыква баттернат.** *См. Тыква баттернат и козий сыр*

**Козий сыр и чеснок.** Пицца из козьего сыра с чесноком уже в течение 20 лет входит в меню лондонского ресторана *Orso*; сладкий вкус чеснока снимает остроту и резкость сыра. Это довольно насыщенное кушанье, но основа пиццы достаточно

легкая и свежая, да и само блюдо невелико, так что не исключается возможность повторения заказа. Попробуйте сделать что-то подобное самостоятельно, намазав на основу пиццы небольшое количество томатного соуса с чесноком и базиликом и украсив его тонкими ломтиками козьего сыра. Пока нагревается духовка, поставьте в нее глубокий противень с несколькими неочищенными зубчиками чеснока; к тому времени, когда печь прогреется, чеснок будет почти готов. Разбросайте зубчики по пицце и выпекайте ее при температуре 230 °С (отметка «8» на газовой плите) в течение 10 мин. Если вы обладаете высокой степенью толерантности по отношению к причудливо острым вкусам, можете насладиться французским блюдом фуджу (*foudjou*), горшочком с диковинным сочетанием свежего и натертого выдержанного козьих сыров с чесноком, зеленью, бренди и оливковым маслом. Такую массу в течение нескольких месяцев выдерживают в керамической посуде, после чего намазывают на французский хлеб или едят с печеным картофелем.

**Козий сыр и чили.** Испанская привычка обильно посыпать перцем все вокруг распространилась и на Канарские острова, где одну из трех версий местного сыра махореро (*Majorero*) покрывают испанской копченой паприкой пиментон (*pimentón*). По текстуре махореро похож на манчего (*Manchego*, сыр из овечьего молока, распространенный в Ла-Манче). Махореро – это плотный белый сыр, который делают из жирного молока коз, обитающих на острове Фуэртевентура. Сыр арико (*Arico*) с соседнего острова Тенерифе покрывают смесью пиментона и гофио (*gofío*), муки из обжаренных зерен. На конкурсе *World Cheese Awards*, состоявшемся в 2008 году, сыр арико был объявлен абсолютным чемпионом.

**Козий сыр и шоколад.** На дегустации сочетаний сыра и шоколада, которую проводил шоколатье Пол А. Янг (*Paul A. Young*), мы начали с 10–12-дневного серни (*Cerney*), козьего сыра из Глостершира, который выступал в паре с *Amedei*, темным шоколадом с 63 %-ным содержанием какао, и постепенно продвинулись до того же сыра с 64 %-ным содержанием *Valrhona Madagascar Manjari*. Шоколад с сыром может показаться не самым удачным, даже неприятным сочетанием, пока вы не уясните, что сыр с шоколадом – это сопоставимые продукты, поскольку оба содержат молоко (или сливки), а вкусовые ноты хорошего шоколада – пряные ягоды и фрукты, сухофрукты, карамель – являются естественными партнерами для сыра. Мы также попробовали сыр стилтон (*Stilton)* из сыроварни *Colston Bassett Dairy* и шоколад *Valrhona* с 70 %-ным содержанием какао, а также

стилтон и шоколадные трюфели с портвейном от Янга – изначально они задумывались как сезонный изыск, но оказались настолько популярными, что теперь солируют в меню круглый год. Но откровением вечера стало сочетание миллинс (*Milleens*), тонкого, пикантного, цветочного рассольного ирландского сыра из коровьего молока, сначала с 85 %-ным *Valrhona African*, а затем с 40 %-ным молочным шоколадом *Java* – тоже от *Valrhona*. Попробуйте добавить несколько типов шоколада к сырной тарелке, которую подаете в конце обеда. Если ваши гости действительно не захотят сочетать шоколад с сыром, то они всегда могут съесть их по отдельности, тем более что оба эти продукта отлично сочетаются с портвейном.

# Рассольный сыр

Идея выдерживать сыр в рассоле и в других растворах восходит к Средневековью: именно тогда европейские монахи обнаружили, что эта практика стимулировала рост бактерий, которые делали сыр менее кислым и более острым, что позволяло легче переносить воздержание от мяса. В исследовании, проведенном в Университете Крэнфилда, было показано, что вымоченный в пиве рассольный сыр вьё булонь (Vieux Boulogne) – самый ароматный сыр в мире. Он превосходит по этому качеству даже эпуас (poisses), который в процессе приготовления омывается крепким спиртным напитком марк (marc). А ведь эпуас – это сыр, который во Франции запрещено перевозить в общественном транспорте. Как правило, рассольные сыры лучше всего чувствуют себя в спокойной компании хлеба или крекеров, но хорошо сочетаются и с более мощными ингредиентами, которые объединяет с такими сырами пикантный пряный вкус (зира, десертные яблоки, сырой лук) или мягкая землистость (картофель). В этой главе подробно рассмотрены такие сыры, как стинкинг бишоп (Stinking Bishop), мюнстер (Munster), пон-л'эвек (Pont L'Eveque), лангр (Langres), ливаро (Livarot), вашерен (Vacherin) и селтик промис (Celtic Promise).

**Рассольный сыр и анис.** Обычно такие рассольные сыры, как мюнстер или стинкинг бишоп, слишком «самоуверенны», для того чтобы образовывать вкусовые пары, но анис (точнее – прекрасный сладкий анис, любимый ингредиент автора этой книги) всегда готов ответить на подобные вызовы. Нарезанный или натертый сыр хорошо подойдет к этим тонким крекерам, посыпанным семенами фенхеля. Просейте в миску 125 г простой муки, 0,5 ч. л. пекарского порошка, 0,5 ч. л. соли и 2 ч. л. семян фенхеля. Постепенно добавьте 25 мл оливкового масла и 125 мл воды: смесь должна стать достаточно влажной, для того чтобы можно было сформовать из нее тесто. Вымесите тесто в течение 5 мин., раскатайте до толщины примерно 5 мм, нарежьте резаком для печенья. Вы получите около 24 крекеров размером 5 см. Поместите их на смазанный маслом противень, смочите водой и выпекайте в течение 25 мин. при 160°C (отметка «3» на газовой плите). При желании простую муку можно заменить мукой грубого помола. Попробуйте также использовать сельдерей, зиру

или тмин.

**Рассольный сыр и бекон.** Лангр (*Langres*) из региона Шампань во Франции – это соленый сыр со вкусом, похожим на вкус бекона. Внешне небольшие головки лангра выглядят как желтые португальские пироги с кремом – да и вкус у них столь же богатый. Каждая головка сыра имеет в верхней части углубление, в которое вы должны влить немного шампанского или марка (*marc*) – дистиллята из выжимок винограда. Очень эффектно с точки зрения вкусовых ощущений – и очень удобно, если, уезжая на пикник, вы забыли взять стаканчики. Лангр – не единственный сыр с «мясными» качествами. Некоторые ценители обнаруживают признаки «мясистости» в мощном вкусе итальянского таледжио (*Taleggio*). Эмиль Золя считал, что камамбер (*Camembert*) пахнет олениной. Французы называли нормандский ливаро (*Livarot*) «мясом бедняков». Мне представляется, что некоторые свежие козьи сыры пахнут мясной лавкой. Ну и не будем забывать, что существуют жирные, словно стейки, голубые сыры, которые обсуждаются в разделе **Голубой сыр и говядина**. См. также **Картофель и рассольный сыр**.

**Рассольный сыр и грецкий орех.** Орех – удачный спутник для всех сыров, поскольку имеет один из немногих вкусов, которые могут принять вызов резко пахнущих рассольных сыров. Горький, дубильный вкус ореха способен прорваться через жирный вкус сыра; «проглядывает» через этот вкус и сладость ореха. Хлеб с грецкими орехами, крекеры с грецкими орехами, сырые ядра грецких орехов – все это в сезон прекрасно сочетается с сыром ливаро.

**Рассольный сыр и груша.** Ливаро – это сливочный с сильным душком сыр, который делают из жирного молока нормандских коров. Для его вкуса в нем достаточно сильны пряные нотки, что делает ливаро хорошим партнером груши – и это, конечно, не случайно, учитывая обилие садов в Нормандии. Объедините эту пару в пироге (тарте) или просто нарежьте сыр ломтиками и подайте с бокалом сидра из кремовой груши, которую в Англии называют перри (*perry*), а во Франции – пуар (*poire*). Кальвадос традиционно делают из яблок, но одна из его вариаций, *Domfrontais*, содержит по меньшей мере 30 % груш и потому рекомендуется в качестве компаньона для сыра ливаро. Кстати, сыр стинкинг бишоп промывают перри, сделанным из груш сорта Стинкинг Бишоп.

**Рассольный сыр и зира.** *См. Зира и рассольный сыр*

**Рассольный сыр и картофель.** *См. Картофель и рассольный сыр*

**Рассольный сыр и чеснок.** Вашерен дю-о-ду (*Vacherin du*

*Haut-Doubs*) и вашерен мон-д'ор (*Vacherin Mont d'Or*) – это (очень) мягкие сыры из региона Франш-Конте и швейцарского кантона Фрибур, которые часто попадают в списки лучших сыров в мире. Отогните помятую, как брезент, корочку, и вы обнаружите густую жидкость цвета слоновой кости, напоминающую фондю, с молочным, солоноватым и слегка фруктовым вкусом, а аромат из коробочки (всегда непастеризованного) о-ду будет чувствоваться с французской стороны границы. Некоторые едят этот сыр ложкой прямо из коробки, но мне представляется, что лучше выковыривать его пальцем. Вкусен этот сыр и в нагретом состоянии. Снимите крышку с коробки, оберните коробку в фольгу, проколите в нескольких местах фольгу и поверхность сыра, вставьте в дырочки зубчики чеснока, залейте все 100 мл белого сухого вина и прогрейте сыр при 180 °С (отметка «4» на газовой плите) в течение 20 мин. Выскребайте сыр из коробочки и намазывайте на хороший хлеб.

**Рассольный сыр и яблоко.** Хрустящее яблоко хорошо сочетается с теми рассольными сырами, которые имеют слабый аромат. Выньте сердцевину из терпкого зеленого яблока, нарежьте его ломтиками и подайте с фруктовым, травянистым сыром пон-л'эвек (*Pont l'Eveque*). Шеф-повар Пьер Ганьер (*Pierre Gagnaire*) делает из пон-л'эвека крем шантильи (*chantilly*) и подает его с яблочным сорбе. Рассольные сыры с твердой корочкой предпочитают «яблочных» партнеров в виде сидра, яблочного бренди и кальвадоса. Так, селтик промис (*Celtic Promise*) и некоторые другие сыры промывают в сидре, что помогает развить их вкус. Кроме куска хлеба такой сыр также нуждается в аккомпанементе в виде бокала сидра. Я была так захвачена обаянием селтик промис, что захотела поделиться этим чувством с гостями на своей собственной свадьбе. Впрочем, по возвращении из Уэльса в Лондон для меня стало очевидно, что два десятка гостей, собравшихся вокруг пахучего сыра в теплой комнате, скорее всего, запомнили мой большой праздник таким, каким мне бы его помнить не хотелось…

# Голубой сыр

Что делает голубой сыр голубым? Сине-зеленая плесень Penicillium roqueforti. В голубом сыре доминируют фруктовые и пряные ноты, обязанные своим появлением кетону 2-гептанону, а также ноты зелени, жира и металла, за которые несет ответственность 2-нонанон. В отличие от прочих, голубые сыры сильно различаются по вкусу в зависимости от места происхождения, рациона животных, от того, было ли пастеризовано молоко или нет. Вкус сыра также зависит от вида закваски и вторичных культур, использованных в процессе его приготовления, от времени выдержки и условий, в которых хранится продукт. Так, знаменитый рокфор (Roquefort) вызревает в пещерах – в описании его апелласьона указывается, что такое наименование может иметь только тот сыр, который вызрел в естественных пещерах Камбалу в коммуне Рокфор-сюр-Сульзон в департаменте Аверон. Английский сыр стилтон (Stilton) выдерживают в подвалах, где холодный воздух может проникать в крошечные отверстия, сделанные в сыре, и помогать спорам плесени выполнять свою работу. Редким исключением из «правила Penicillium roqueforti» является диковинный голубой сыр блё де терминьон (Bleu de Termignon), который в микроскопических количествах производится во Французских Альпах прямо на пастбищах, где пасется скот, и подвергается естественному заплесневению. В этой главе рассмотрены также такие голубые сыры, как горгонзола (Gorgonzola), кабралес (Cabrales), рок ривер блю (Rogue River Blue), шепардс перс (Shepherd's Purse, пастушья сумка), бинлей блю (Beenleigh Blue) и фурм-д'амбер (Fourme d'Ambert).

**Голубой сыр и авокадо.** Отказ от авокадо с беконом – один из минусов вегетарианства. Определенную компенсацию этому неудобству можно получить, заменив бекон соленым голубым сыром, обладающим глубоким, насыщенным вкусом. Составьте из этих продуктов пару в стиле 1970-х: наполните углубление во фрукте дрессингом с голубым сыром или намажьте на поджаренный кусочек булочки бриошь пюре из авокадо с небольшим количеством лимонного сока и посыпьте сверху голубым сыром.

**Голубой сыр и ананас.** Мартин Лерш (*Martin Lersch*) ведет

блог под названием *Khymos*, в котором регулярно публикует рецепты сочетаний под названием *TGRWT (They Go Really Well Together*, то есть «Они действительно хорошо подходят друг к другу»). Голубому сыру и ананасу был посвящен *TGRWT* № 10. Интересно замечание Лерша о том, что он не смог найти «перекрытия» в ароматах этих ингредиентов, которое демонстрировали многие другие пары. Прочие выпуски *TGRWT* посвящены исследованиям сочетаний яблока с розой, лисичек с абрикосом, пармезана с какао, бананов с петрушкой и т. д.

**Голубой сыр и бекон.** *См. Бекон и голубой сыр*

**Голубой сыр и брокколи.** Угроза блаженству или обещание блаженства – в зависимости от того, как вы относитесь к острому. Эти два продукта можно объединить в супе, в пасте с сыром или, если речь идет о более робких гурманах, в салате из измельченной сырой капусты брокколи с мягким дрессингом из голубого сыра.

**Голубой сыр и виноград.** *См. Виноград и голубой сыр*

**Голубой сыр и водяной кресс.** *См. Водяной кресс и голубой сыр*

**Голубой сыр и говядина.** Писатель Питер Грэм (*Peter Graham*) утверждает, что для того, чтобы говядина правильно сочеталась с сыром, мясо должно иметь насыщенный вкус, а он определяется правильным откормом животного. Классическим сочетанием в этом смысле является стейк с рокфором (*Steak au Roquefort*), а в Испании подобное место занимает сочетание стейка с сыром кабралес (*Cabrales*), очень ароматным голубым сыром из Астурии. Из английского стилтона получится «напористый» чизбургер, который на излете утра поможет встряхнуть за бранчем вялые вкусовые рецепторы. Горстку раскрошенного голубого сыра иногда добавляют в конце приготовления тушеной говядины *Carbonnade de Boeuf*: расплавленный сыр отбирает у блюда часть его «пивной» мясистости. Приверженцы этой комбинации вкусов должны обязательно попробовать голубой сыр шепардс перс (*Shepherd's Purse)*, сделанный в Северном Йоркшире из молока местных буйволиц – оно, как известно, содержит больше насыщенных жиров, чем коровье. Этот сыр, который благодаря жирам имеет роскошный вкус и благоухающий аромат, напоминает стейк из зрелой говядины и действительно тает во рту, словно хорошее мясо. Немаловажно, что шепардс перс позволяет достичь двух целей сразу, потому что подходит для питания некоторых категорий вегетарианцев.

**Голубой сыр и грейпфрут.** Успевший устареть модерн – типа многоразового космолета *Skylon* или летающих

автомобилей. Объедините их в салат с красным луком, свеклой и каким-нибудь хрустящим горьким салатом. Потрясающий сэндвич получается из голубого сыра с грейпфрутовым мармеладом, если последний удастся найти.

**Голубой сыр и грецкий орех.** Обжаренные грецкие орехи могут демонстрировать некий намек на вкус голубого сыра, а незрелый молочно-сладкий орех с горькой скорлупой в сочетании со всеми типами голубых сыров буквально творит чудеса. Это просто классические партнеры – особенно размятый рокфор с грецкими орехами в салате с цикорием. Перед подачей салат, хорошо приправленный оливковым маслом *extra virgin*, уксусом из яблочного сидра и сливками в пропорции 5:3:2, встряхивают и посыпают приправами. Попробуйте также грецкие орехи в сочетании с сыром бинлей блю (*Beenleigh Blue*), сделанным в Девоне из овечьего молока, который после созревания имеет почти текучую текстуру, а в аромате демонстрирует интенсивные перечные ноты, или с сыром кабралес (*Cabrales,* Астурия, Испания), который, как говорят, столь силен, что может свалить быка.

**Голубой сыр и грибы.** *См. Грибы и голубой сыр*

**Голубой сыр и груша.** На вкусовом фоне некоторых голубых сыров нежный вкус груши может потеряться, но фурм-д'амбер (*Fourme d'Ambert*) находится на «мягком» конце вкусовой шкалы, и с ним груша вполне сочетается. Фурм-д'амбер – это сладкий «молочный» сыр с легким ароматом затхлости, связанным с его выдерживанием в пещерах, и вкусом сладкого вина, который едва чувствуется на языке. Другие варианты сочетания голубого сыра и груши можно найти в салате (См. **Груша и грецкий орех**) или в фондю с голубым сыром, которое подают с ломтиками груши, инжиром и хлебом с грецкими орехами.

**Голубой сыр и инжир.** Сушеный бурый инжир напоминает по вкусу сладкий херес «Педро Хименес» (*Pedro Ximenez*), черно-лиловый инжир наводит на мысли о портвейне и, соответственно, прекрасном сочетании со стилтоном. Вывод: можно объединить стилтон с инжиром, насадить их на шпажки и подавать с охлажденным портвейном тони (*tawny port*). Если же вы хотите посмаковать эту пару в начале вечера, то сделайте следующее. В кухонном комбайне замесите тесто из 125 г простой муки, 225 г тертого сыра стилтон, 50 г сливочного масла, щепотки соли и 1–2 ст. л. холодного молока. Раскатайте тесто в прямоугольник размерами примерно $30 \times 20$ см. Ножницами нарежьте восемь сушеных плодов темного инжира на тонкие полоски и слегка прижмите их к тесту. Сложите тесто вдоль широкой стороны, наложите одну половину теста на другую так, чтобы инжир

оказался внутри. Теперь у вас есть прямоугольник размерами примерно 15 × 20 см. Раскатайте его до толщины около 5 мм и нарежьте соломкой. С помощью лопатки перенесите соломку на смазанный маслом противень. Выпекайте при 180 °С (отметка «4» на газовой плите) в течение 15 мин. Вы можете попробовать в качестве альтернативы голубой сыр и инжир в салате с крепкими листьями и дрессингом из портвейна. Последний делается так. Проварите 200 мл портвейна, пока его объем не уменьшится примерно наполовину, добавьте 1 ч. л. меда и оставьте остывать. Размешайте в жидкости 3 ст. л. оливкового масла, 2 ст. л. бальзамического уксуса и приправьте специями.

**Голубой сыр и капуста.** Дрессинг с голубым сыром, рецепт которого приведен ниже (см. **Голубой сыр и цыпленок**), прекрасно подходит к салату из капусты. Но это не та вещь, которая может заставить вас ранним утром забыть о теплой постели. На такой случай лучше использовать сливочное масло с кимчхи (*kimchi*) и сладкий круассан с сыром горгонзола, который подают в закусочной *Momofuku* в Нью-Йорке. Да, и не забудьте о кофе…

**Голубой сыр и персик.** Персик отлично сочетается с сыром горгонзола (*Gorgonzola*), поскольку оба продукта демонстрируют и фруктовые, и сливочные характеристики. Часто они дуэтом входят в салаты или подаются с брускеттой, но на самом деле все, что нужно для демонстрации плюсов данного сочетания, – это тарелка и нож. А вот как британский естествоиспытатель Ф.У. Бёрбидж (*F.W. Burbidge*, 1847–1905) описывает вкус азиатского фрукта дуриан: «Комбинация кукурузной муки, протухшего сыра, нектарина, измельченного фундука, ананаса, ложки старого сухого хереса, густой сметаны, мякоти абрикоса и маленькой дольки чеснока, растертая до консистенции густого крема». Вплоть до настоящего времени во многих сингапурских отелях дуриан запрещено хранить в номерах. Нет – наркотикам, нет – оружию, нет – дуриану!

**Голубой сыр и сельдерей.** *См. Сельдерей и голубой сыр*

**Голубой сыр и трюфель.** Пара «голубой сыр и трюфель» входит в сливочный соус, который сопровождает филе миньон (*filet mignon*). Автор кулинарных книг Дженифер Харви Ланг (*Jenifer Harvey Lang*) приводит рецепт выпекания трубочек из теста, начиненных смесью из голубого сыра, сливочного сыра и сливок. После приготовления трубочки посыпают стружкой черных трюфелей. Автору этой книги когда-то приходила в голову идея сочетать обогащенный трюфелями мед с сыром стилтон, но потом мне стало ясно, что даже без добавления сливок эта пара вызовет примерно такое же чувство, как

сочетание блузки с глубоким вырезом и короткой юбки.

**Голубой сыр и тыква баттернат.** Тыквенные равиоли часто подают с соусом из горгонзолы (см. **Голубой сыр и шалфей**). Сложный по вкусу соленый сыр обеспечивает разительный контраст с простой сладостью тыквы, особенно если вы используете «самоуверенный» *Piccante Gorgonzola*, а не более мягкие варианты, которые иногда называют сладкими. В качестве альтернативы попробуйте обжарить кубики из тыквы баттернат размером 2 см и уложить их в центр тоста. Посыпьте тыкву сыром горгонзола и ненадолго поставьте под гриль. Подавайте с бокалом немецкого вина позднего сбора шпетлезе (*Spätlese*) с большим содержанием остаточного сахара – оно будет хорошо сочетаться с карамелизованной тыквой и прекрасно контрастировать с резкостью соленого сыра.

**Голубой сыр и цыпленок.** Эта пара входит в куриные крылышки «Баффало» (*Buffalo*) (см. **Сельдерей и голубой сыр**), но мне кажется, что богатство комбинации лучше всего раскрывается в салате. Приготовьте дрессинг из голубого сыра, тщательно перемешав 100 мл майонеза, 150 мл сметаны, 60 г измельченного голубого сыра, 1 ст. л. лимонного сока, 2 ст. л. петрушки, один измельченный зубчик чеснока и немного специй. Охладите в холодильнике. Тем временем нарежьте мелкой соломкой две палочки сельдерея. Нарвите листья кос-салата (Романо) как для салата «Цезарь». Нарежьте ломтиками четыре куриные грудки (без костей и кожи), обваляйте их в муке и обжарьте в смеси арахисового и сливочного масел. Когда мясо будет готово, смажьте еще горячие кусочки смесью из 2 ст. л. сливочного масла и 4 ст. л. острого соуса, лучше *Frank's RedHot*, если сможете его достать (подойдет и любой другой острый соус). В большой миске смешайте листья салата и сельдерей с холодной заправкой, выложите кусочки цыпленка. Подавайте с бокалом пива *IPA* или немецкого пшеничного пива.

**Голубой сыр и черника.** *См. Черника и голубой сыр*

**Голубой сыр и шалфей.** Солено-сладкий голубой сыр тянется к горечи, а шалфей может ее предоставить. Растопите 25 г сливочного масла, добавьте три больших листа шалфея и перемешайте компоненты в течение 30 секунд. Поставьте смесь на слабый или средний огонь, добавьте 75 г тертого сыра горгонзола (*Gorgonzola*) и 150 мл сливок. Помешивайте до тех пор, пока сыр не расплавится, а смесь не станет однородной. Выньте шалфей, приправьте по вкусу и подавайте к столу с пастой или клецками ньокки.

# Твердый сыр

Данный термин охватывает широкий спектр сыров, в том числе чеддер (Cheddar), пармиджано-реджано (Parmigiano-Reggiano), манчего (Manchego), конте (Comté), грюйер (Gruyère), пекорино (Pecorino), берксвелл (Berkswell), маон (Mahón) и линкольншир поачер (Lincolnshire Poacher). Их вкусы варьируются в зависимости от типа молока, его качества, рецептов сыроделов, микрофлоры и возраста сыра. Хороший сыродел может предоставить вам для дегустации сыр на разных стадиях созревания, так что у вас будет возможность испытать эффект выдержки на вкус, что называется, из первых рук. Многие твердые сыры – сладкие, кислые или соленые – по мере выдержки приобретают вкус умами. Именно этот широкий спектр вкусов в сочетании с высоким содержанием жира делает твердый сыр и вкусной едой самой по себе, и удачным дополнением к другим ингредиентам, усиливая их вкус и придавая ему насыщенность и «округлость». Нередко с твердым сыром хорошо сочетаются красное вино, свежий лук, кресс-салат и грецкие орехи, поскольку они балансируют вкус сыра легкой горечью. С другой стороны, пикантную сторону вкуса сыра могут подчеркнуть такие сладкие партнеры, как сушеные фрукты и подвергнутые тепловой обработке томаты и лук. При дегустации твердого сыра обратите внимание на такие оттенки вкусов, как его сливочность, маслянистость, вкусы кокоса, карамели, фруктов (особенно вкус ананаса), сернистый вкус (вкус сваренного вкрутую и нарезанного яйца), вкусы жареного мяса или орехов.

**Твердый сыр и абрикос.** *См. Абрикос и твердый сыр*

**Твердый сыр и ананас.** Истинные снобы будут издеваться над приготовленными вами сырными палочками с ананасом. Между тем их вкусы находятся в естественной гармонии: ананасные ноты этилкапроната (*ethyl caproate*) присутствуют в самых прекрасных сырах мира – конте (*Comté)*, линкольншир поачер (*Lincolnshire Poacher*) и пармезан (*Parmesan*). Этилкапронат также встречается в естественном виде в гвоздике, инжире и винах.

**Твердый сыр и анис.** Маон, твердый сыр с острова Менорка,

делается из пастеризованного коровьего молока и имеет солоноватый «лимонный» вкус. Его традиционно едят в виде тонких ломтиков со свежими листьями эстрагона, имеющего вкус аниса, оливковым маслом и черным перцем. Писательница Леони Глас (*Leonie Glass*) познакомила нас с салером (*Salers*), полутвердым сыром, который делают в департаменте Канталь, расположенном в гористой местности на юге центральной части Франции. Здесь коровы наслаждаются рационом из ароматных трав – лакрицы, арники, горечавки и анемоны, и все эти вкусы различимы в их молоке. Подавайте такой сыр с крекерами, описанными в разделе **Рассольный сыр и анис**.

**Твердый сыр и анчоусы.** *См. Анчоусы и твердый сыр*

**Твердый сыр и апельсин.** *См. Апельсин и твердый сыр*

**Твердый сыр и артишок.** В Италии делают вкусный салат, сочетая тончайше нарезанные молодые свежие артишоки с оливковым маслом, лимонным соком и раскрошенным пармезаном. Этот одновременно горький, острый и соленый салат является отличной закуской. Снимите с артишоков все темные внешние листья. Срежьте верхушки каждого артишока толщиной 2–3 см. Отрежьте большую часть стебля, очистите картофелечисткой то, что осталось от ствола. Полейте артишок лимонным соком, затем разрежьте вдоль на половинки, проверив, нет ли внутри артишока несъедобной сердцевины. Если она есть – извлеките ее чайной ложкой. Двигаясь от верхней части листа к стеблю, нарежьте каждую половину на очень тонкие полосы. На время работы готовые полоски положите в воду, подкисленную лимонным соком, чтобы они не потемнели. После того как вы нарезали все стебли, отцедите лимонную воду, подсушите листья и перемешайте их с оливковым маслом. Приправьте специями и украсьте тонкими ломтиками пармезана.

**Твердый сыр и базилик.** Если есть на свете культовый ресторан, то это, безусловно, *La Merenda*. Удостоенный мишленовских звезд шеф-повар Доминик ле Станк (*Dominique Le Stanc*) раньше готовил изыски для постояльцев отеля *Negresco*, расположенного на набережной Ниццы. Словно разочаровавшийся шериф, он вернул Мишлену свою звезду и направился в Старый город, чтобы начать гораздо менее утонченный бизнес в крохотном, задернутом занавеской из шариков заведении на десять столиков, которое по размеру едва ли превышает обычную шашлычную. В нем нет фантазийных бокалов, композиций из живых цветов, мягкого рассеянного света, винной карты, кресел с высокими спинками, предварительных заказов по телефону – потому что и телефона здесь тоже нет. Но меню, написанное мелом на доске, которую гостям приходится держать на столе

или на коленях, остается безусловно ниццианским и, как правило, включает в себя тальятелле о писту (*tagliatelle au pistou*). Овощное рагу писту, которое, по сути, является вариацией песто, распространилось от места своего рождения в Лигурии по всему Средиземноморскому побережью, по пути сменив название и поглотив некоторые новые компоненты. Так, писту отличается от песто прежде всего тем, что в нем отсутствуют кедровые орехи, а вместо пармезана туда иногда кладут эмменталь. Ле Станк подает писто с пастой и свежим шпинатом.

**Твердый сыр и банан.** Сыр конте (*Comté*), который производится в Альпах из сырого коровьего молока, – наверное, самый популярный сыр во Франции. Молодой конте демонстрирует вкусы свежего фундука, кураги, мягкой карамели и кипяченого молока; полностью созревший сыр, как утверждают в Ассоциации производителей конте, должен иметь «богатые и стойкие вкусы грецкого ореха, фундука, каштанов, жареного миндаля, топленого масла и специй, смягченные оттенками настоявшихся сливок или цитрусовых». Могут также проявляться нотки кожи, белого шоколада и чернослива. Попробуйте сочетание, рекомендованное представителем компании, производящей конте: белый хлеб, увенчанный нарезанным бананом, тертым конте и щепоткой перца *Espelette*. (Подробнее об этом рецепте см. **Жирная рыба и чили**.) Блюдо готовится на гриле за несколько минут, в течение которых должен расплавиться сыр. Банан, говорят производители, помогает выявить множество вкусов, присутствующих в сыре, а чили добавляет «последние и окончательные штрихи остроты».

**Твердый сыр и бекон.** *См. Бекон и твердый сыр*

**Твердый сыр и белая рыба.** *См. Белая рыба и твердый сыр*

**Твердый сыр и брокколи.** Брокколи требует твердого, невероятно сильного сыра. В такой роли готов выступить пармезан, причем даже выдержанный сравнительно недолго, 18 месяцев. Покупая его, попросите отрезать сыр прямо от сырной головки и обратите внимание на дату, которая на ней проставлена. Более возрастные пармезаны, которые созревают три-четыре года, иногда называют стравеккио (*stravecchio*). Обычно такие сыры более соленые, более пряные и в целом более сильные. В общем, такие сыры – это как раз то, что вам надо для сочетания с экстрагорькой травой брокколи Рааб (*broccoli Raab*). Используйте эту пару в пастах или ризотто.

**Твердый сыр и виноград.** Винограду присуща общая «фруктовость», которая дает ему способность чувствовать себя своим на сырной тарелке. Не знаю, кто первым сочетал острый, слегка лимонный сыр уэнслидейл (*Wensleydale*) с ломтиком

фруктового кекса и было ли это связано с недостатком свежего винограда, но они образовали очень тесную пару. Конечно, близость сыра с виноградом ясно выражается и в бесчисленных сочетаниях сыра и вина. «Покупай с крекерами, продавай с сыром», – говорят виноторговцы. И они знают, что говорят: крекеры очищают язык умудренного опытом покупателя, тогда как сыр покрывает его вкусовые рецепторы жирами и белками, которые могут замаскировать жесткие, дубильные качества вина.

**Твердый сыр и гвоздика.** Фрисландский нагелкаас (*Nagelkaas*) – это сыр типа гауда из нидерландской провинции Фрисландия. *Nagel* означает «гвоздь» – имеются в виду гво́здики гвозди´ки, которые в размолотом виде добавляют к сыру вместе с небольшим количеством зиры. Если вы когда-нибудь пробовали шоколад *Green & Black's Maya Gold*, то можете представить, что это за сыр: гвоздика и зира создают пьянящий пряный аромат, в котором проглядывают нотки апельсинной и лимонной цедры, что придает сыру праздничный, «рождественский» вкус.

**Твердый сыр и говядина.** На дегустациях для описания твердого сыра используют термин «вкус бульона». Иными словами, получается, что вкус сыра похож на вкус говяжьего бульонного кубика. Каждый любитель чизбургера может подтвердить, что многие сыры действительно гармонично сочетаются с говядиной. Когда я устану читать о замечательных плодоовощных рынках, предлагающих органическую продукцию, или сетования на то, что прошли старые добрые времена натурального хозяйства, то обращусь к книге Джона Ф. Пернера (*John F. Purner*) «Гамбургер за 100 долларов» (*The $100 Hamburger*). Это путеводитель по кафе и ресторанам, расположенным вблизи аэропортов. Здесь приводятся не только рейтинги качества ребрышек или чизбургеров, но и карты подъездов к ресторанам, где их подают. Эта книга – гастрономический аналог обозрения «Земля с птичьего полета» (*Earth From Above*), в которой рассказывается, например, о таких местах, как аэропорт Канаб Муни (*Kanab Muni*) в штате Юта, где в соседнем *Houston Trails End Cafe* подают великолепные бургеры, или о кабинке у грунтовой взлетно-посадочной полосы в аэропорту Гастон (*Gaston*), штат Арканзас, где можно полакомиться только что выловленной форелью. Теперь, когда есть гамбургеры и рыбу в полете больше не разрешается, читать эту книгу – все равно что смотреть на фотографии, запечатлевшие гламурных курильщиков в наших барах. Не ожидала, что ностальгия настигнет меня так быстро!

**Твердый сыр и горох.** *См. Горох и твердый сыр*

**Твердый сыр и грецкий орех.** *См. Грецкий орех и твердый сыр*

**Твердый сыр и грибы.** *См. Грибы и твердый сыр*

**Твердый сыр и груша.** *См. Груша и твердый сыр*

**Твердый сыр и инжир.** *Consorzio*, то есть консорциум, ответственный за защиту наименования пармиджано-реджано (*Parmigiano-Reggiano*), рекомендует подавать 24–28-месячные пармезаны в сочетаниях с сушеным инжиром, фундуком, грецкими орехами и черносливом. Такие сыры уже потеряли часть молочного вкуса, присущего им в юности, и начали развивать ноты фруктов, орехов, а также топленого масла – а значит, им нужны новые вкусовые партнеры. По мере того как сыр продолжает стареть, в нем все ярче проявляются ореховые и пряные ноты (в частности, мускатного ореха).

**Твердый сыр и картофель.** Давным-давно жила-была печеная Картошечка, которая все время ходила в грубом шершавом мундире. У нее был прекрасный аромат солода, но он прятался под копной наструганного чеддера, и потому ее не пускали дальше кухни. Все обожали ее за доброту и красоту, но никогда не приглашали на балы. И вот как-то вечером, когда Картошечка осталась одна, в доме вдруг появилась добрая фея, которая спросила бедную труженицу и замарашку, нет ли у нее заветного желания. Девушка ответила, что больше всего на свете хотела бы избавиться от своих грубых одежд и облачиться в гладкое шелковое платье, в котором не стыдно показаться людям, обедающим в лучших ресторанах Франции. Фея-крестная взмахнула своей волшебной палочкой, и тотчас Картошечка упала без чувств. Но не успела она моргнуть ни одним из своих многочисленных глазков, как очнулась в ресторане с диковинным названием *L'Ambassade d'Auvergne* в сердце Парижа. Здесь она приняла вид самого пышного, самого шелковистого картофельного пюре из всех, которые когда-либо вкушали клиенты этого ресторана. Теперь ее звали Алиго (*Aligot*), и в этом блюде Картошечку сопровождали знатный и богатый сыр лайоль (*Laguiole*), а также чеснок, густые сливки и сливочное масло. Их соединили вместе и тщательно взбивали, размешивали до тех пор, пока пюре не стало столь плотным и упругим, что из него можно было воздвигнуть в кастрюле башню высотою три или даже четыре фута, нимало не опасаясь того, что она обрушится… На следующий вечер фея появилась снова и спросила, есть ли у Картошечки еще какие-нибудь желания. Картошечка, которую немного утомил прошлый вечер, попросила сделать что-нибудь простое, но изысканное. Фея взмахнула палочкой, и Картошечка обнаружила, что она в виде ломтиков лежит в теплых объятиях сыра грюйер вместе со своими старыми друзьями сливками и чесноком как картофель «Дофинуа» (*Dauphinoise*). Картошечке

понравилось сбрасывать с себя невзрачную одежку, но проказники чеснок и сливки показались ей чересчур докучливыми. На следующий вечер, когда фея появилась снова и спросила Картошечку, каково ее третье желание, она казалась уже заметно уставшей. «А что ты скажешь о купании в липком фруктовом раклете? – предложила добрая фея. – Или, может быть, тебя порадует стайка корнишонов? Или ты хочешь превратиться в гладкие, как галька, ньокки, томящиеся в соусе из сыра фонтина (*fontina*)?» – «Честно говоря, – ответила Картошечка, – теперь больше всего на свете я хочу остаться дома с бутылкой пива и сыром чеддер… Нет, лучше с господином Кином (*Keen*) или Уэсткомбом (*Westcombe*): я поняла, что этот простак и размазня чеддер мне надоел». – «Ну, как хочешь», – сказала фея-крестная и исчезла в струйке дыма.

**Твердый сыр и лук.** С сыром и с луком – таковы были первые хрустящие чипсы, появившиеся в Англии и Ирландии. За ними последовало бесчисленное множество вариаций на эту тему. «Ароматный» немецкий лимбургер (*Limburger*) в сочетании с сырым луком, ржаным хлебом и горчицей подают с крепким темным пивом. В Уэльсе лук-порей и белый солено-кислый сыр кайрфилли (*Caerphilly*) принимают форму вегетарианских сосисок из Гламоргана, панированных в сухарях и травах. Классический французский луковый суп, по существу, является гратеном с сыром грюйер. Прекрасный фруктовый «акцент» сыра, сочетаясь с богатым вкусом лука, делает его практически неотразимым кулинарным оружием. Наш тарт с красным луком, который нередко включает в себя островок козьего сыра берксвелл (*Berkswell*), твердый овечий сыр из графства Уэст-Мидлендс. Последний выступает один в двух лицах, поскольку сам демонстрирует сильные нотки карамелизированного лука.

**Твердый сыр и миндаль.** Такие разновидности чеддера (*Cheddar*), как кин (*Keen*) и монтгомери (*Montgomery*), содержат нотки миндаля – и хотя более распространенным союзником сыра является грецкий орех, нет никаких причин для того, чтобы миндаль не сочетался с хорошим «ореховым» чеддером, как это он делает с манчего. Аутентичный манчего, который производится из овечьего молока в Ла-Манче, в Центральной Испании, стал очень популярен благодаря своему широкому диапазону вкусов. Молодой манчего демонстрирует свежую «травянистость» прохладных пастбищ Северной Галисии, выдержанный сыр – отражение горячего, сухого, соленого ветра андалусского побережья. И оба прекрасны на вкус – надо только нарезать их тонкими ломтиками и подать с миской обжаренного и подсоленного миндаля. Если вам повезет, это будет испанский

миндаль Маркона (*Marcona*), орехи которого имеют форму сердечек и очень ценятся за сочный молочный вкус.

**Твердый сыр и можжевельник.** *См. Можжевельник и твердый сыр*

**Твердый сыр и моллюски.** *См. Моллюски и твердый сыр*

**Твердый сыр и мускатный орех.** *См. Мускатный орех и твердый сыр*

**Твердый сыр и пастернак.** Пастернак имеет нешуточную склонность к соленым продуктам, которые подчеркивают его сладость. Неудивительно, что популярно его сочетание с пармезаном – обычно проваренный пастернак обваливают в панировке и перед обжариванием посыпают тертым пармезаном. Попробуйте также сделать сливочную заправку из пармезана для супа из пастернака. Перемешайте 1 ст. л. натертого пармезана с 2 ст. л. нарезанного шнитт-лука и 4 ст. л. взбитых сливок. Марк Битман (*Mark Bittman*) приводит рецепт клецек из пастернака, которые он рекомендует подавать с пармезаном, сливочным маслом и шалфеем.

**Твердый сыр и спаржа.** Похоже на то, что наш мир захвачен суевериями о спарже. Иначе почему даже здравомыслящие кулинары настаивают на том, что готовить ее нужно в каких-то специальных кастрюльках, повернув перед этим три раза против часовой стрелки, и никогда, никогда не отваривать спаржу при полной луне? Отбросьте каббалистическую практику, просто запеките спаржу в духовке, а затем подайте к столу с тертым пармезаном, который имеет гармонирующий со спаржей «сернистый» характер. Убедитесь, что много сыра попало на кончики спаржи, где он будет мягко прихвачен чешуйками прицветников.

**Твердый сыр и томаты.** Известно, что томаты и сыр могут превратить тонкую хлебную корочку или тарелку пасты в нечто невообразимо вкусное и богатое по вкусовым комбинациям – хотя любой итальянец скажет вам, что для того, чтобы это магическое преображение произошло, нужно иметь очень качественные ингредиенты. С другой стороны, многие англичане считают, что высококачественный английский сыр не стоит использовать в горячих блюдах и его место – на сырной тарелке. Создатели линкольншир поачер (*Lincolnshire Poacher* – сыр типа чеддера с плотным ореховым вкусом) придерживаются иной точки зрения: они считают, что в этом деле нужно применять те же стандарты, что используются при приготовлении блюд с вином: вино, с которым вы готовите, должно быть таким же, как вино, которое вы пьете. Иными словами, «кулинарный» сыр, как и «кулинарное» вино, должен придавать блюдам единый, объединяющий вкус. В

душевном блюде, которое я назвала «Горшочек с сыром линкольншир поачер» (*Lincolnshire Poacher's Pot*), я также использую достойное вино кот-дю-рон (*Côtes du Rhône*). Представьте себе, что рататуй встретился с сыром на вечеринке, слегка перебрал и на обратном пути потерял баклажаны и кабачки. Потушите нарезанную большую луковицу в масле на среднем огне в течение 5 мин., затем добавьте мелко нарезанный зубчик чеснока и крупно нарезанный зеленый или красный перец (зеленый придаст блюду приятную свежесть). Медленно потушите смесь еще 5 мин., положите банку хороших томатов и разомните их ложкой. Затем добавьте неполную чайную ложку смеси сухих трав, 100 мл хорошего красного вина, 2 ст. л. воды, щепотку сахара и немного приправ. Доведите до кипения и покипятите на медленном огне 20–30 мин., по мере необходимости добавляя приправы по вкусу. Перед подачей нарежьте 150–200 г сыра линкольншир поачер на кубики размером 1 см, добавьте их в кастрюлю, стоящую на огне, перемешайте и дайте смеси прогреться пару минут. Разложите смесь по двум глиняным мискам. Приступайте к еде, не дожидаясь, пока сыр полностью растает. Большую роль в этом блюде играет хрустящий хлеб.

**Твердый сыр и цветная капуста.** *См. Цветная капуста и твердый сыр*

**Твердый сыр и цыпленок.** *См. Цыпленок и твердый сыр*

**Твердый сыр и чили.** Итальянский пекорино (*Pecorino*) поначалу может показаться довольно острым, но если вы хотите познакомиться с действительно острым вариантом, то покупайте кон пеперончино (*Con Peperoncino*) – сыр, посыпанный сверху маленькими кусочками сушеного красного перца средней остроты. В США по тому же принципу используется Халапеньо Джек (*Jalapeño Jack*), в который, как в фондю, погружают кукурузные чипсы, чтобы получить раскрошенные начос (*nachos*). Особенно гармонично сочетается с твердым сыром и перцем чили вкус кукурузы; попробуйте посыпать только что приготовленные зерна кукурузы перцем, паприкой, тертым сыром и солью и полить их растопленным сливочным маслом. См. также **Тыква баттернат и чили**.

**Твердый сыр и шалфей.** Дерби (*Derby*), прессованный сыр из коровьего молока, по вкусу заметно мягче и деликатнее чеддера. Существует вариант дерби, ароматизированный шалфеем. Игнорируйте зловещие зеленые «кирпичи», предлагаемые некоторыми магазинами деликатесов. Ищите настоящий дерби, сделанный сыроварней *Fowlers Forest Dairy*, – там мелко нарезанные листья шалфея кладут в самый центр сырной головки. Тонко нарезанный дерби прекрасно сочетается с

прошутто в сэндвиче и отлично смотрится на тосте, увенчанном жареным яйцом. А если хороший сыр с шалфеем найти не удалось, вы всегда можете создать эту вкусовую пару из любого сильного твердого сыра и булочек с шалфеем, которые надо есть теплыми со сливочным маслом.

**Твердый сыр и яблоко.** *См. Яблоко и твердый сыр*

# Мягкий сыр

Многие из мягких сыров, описанных в этой главе, едят молодыми, сохранившими свежий молочный вкус – таковы, например, «молочная» моцарелла (Mozzarella), «деревенский сыр» (зерненый творог), чуть более богатый на вкус, бархатистый брийя-саварен (Brillat-Savarin) и корсиканский броччио (Brocciu, по-корсикански – броччиу). Бри (Brie), камамбер (Camembert) и другие сыры с благородной плесенью в юном возрасте имеют сливочный вкус, но по мере выдержки становятся более пикантными, «землянистыми» и «растительными», напоминая больше о скотном дворе, чем о молочной ферме. Свежие и молодые мягкие сыры хорошо сочетаются с солеными и фруктовыми (особенно ягодными) вкусами, «возрастные» виды особенно гармонично сочетаются с другими «землистыми» ингредиентами, например с лесными грибами и трюфелями.

**Мягкий сыр и авокадо.** *См. Авокадо и мягкий сыр*

**Мягкий сыр и анчоусы.** Найджела Лоусон (*Nigella Lawson*) рассказывает о ланче в сэндвич-баре, где был подан творог на белом хлебе, причем без масла, но с анчоусами: «Соленость, агрессивность и неделикатная напористость дешевых рыбок из тронутой ржавчиной банки заставили меня почувствовать в конце обеда, что я на самом деле что-то съела». Неаполитанское блюдо «Моцарелла в карете» (*Mozzarella in Carrozza*) состоит из моцареллы и анчоусов, зажатых между двумя ломтиками белого хлеба. Эту конструкцию обваливают в муке и яйцах, а затем обжаривают. Иногда высококачественное розовое филе анчоуса можно подать с шариком моцареллы в качестве простого обеда. Думаю, если вы готовите это блюдо для одного, то нужно подать целый шарик – не ради чревоугодия, а просто для того, чтобы было удобно взять его в руку и надкусить, как сочное яблоко. Мне очень нравится первоначальное сопротивление моцареллы, за которым следует ее полная податливость. Анчоус к моцарелле лучше подать в виде ленточки филе.

**Мягкий сыр и базилик.** *См. Базилик и мягкий сыр*

**Мягкий сыр и баклажан.** *См. Баклажан и мягкий сыр*

**Мягкий сыр и болгарский перец.** На Корсике трудно найти блюдо, в котором не было бы местного броччиу (*Brocciu)*, похожего на сыр рикотта (*Ricotta)* из овечьего молока, к которому

при приготовлении иногда добавляют немного козьего молока. Броччиу подают с фруктами и джемом на завтрак, с мясной закуской – на обед, а с каннеллони – на ужин. На Корсике вы постоянно видите овец и коз. Нередко они выскакивают прямо из-за крутых поворотов дорог, составляющих прибрежную транспортную систему острова, и тогда кажется, что это последнее, что вы видите в своей жизни. Мы остановились в Кальви, чтобы купить продукты для пикника, который хотелось устроить где-нибудь на пляже. Мы в достатке запаслись мясными деликатесами, хлебом, томатами, но владелец лавки настаивал, чтобы мы обязательно попробовали какие-то маленькие красные перчики, фаршированные сыром броччиу. Пару часов спустя мы уже карабкались по скалам в поисках места для обеда. Когда мы распаковали продукты, к нам присоединилась сначала одна оса, потом другая, потом еще девять, и скоро наш рай на свежем воздухе стал напоминать декорации к съемкам второсортного фильма ужасов. Пока я подносила ко рту фаршированный перец, на сырную начинку резко спикировала оса. Пытаясь рукой отогнать ее прочь, я упустила ломтик прошутто, который упал на камень. За ветчиной бросилась одна оса, за ней другая, третья… Результат: благодаря этой счастливой случайности мы провели лучший пикник в мире. Напрашивается вопрос: что, осы как-то по-особому любят прошутто или они неравнодушны к броччиу? Не знаю насчет ос, но мне лично понравился сладкий «молочный» вкус сыра, который удачно дополняется и смешивается со сладким «дымком» перца.

**Мягкий сыр и виноград.** Можно сказать, что виноград и молодой сливочный сыр бри (*Brie*) удостоились в британской кухне наивысших кулинарных оценок: их вместе кладут в сэндвичи! А теперь знакомьтесь: сыр аром-де-жен-де-марк (*Arôme de Gêne de Marc)*. Он еще сильнее бри, потому что в течение месяца выдерживается в виноградном бренди вместе с косточками, кожицей и веточками винограда, оставшимися после отжима. Этот сыр продается вместе с прилипшими к нему виноградными ошметками и поэтому выглядит так, как будто к рынку его катили осенью по лесной тропинке.

**Мягкий сыр и грецкий орех.** Грецкие орехи вкуснее всего осенью. Осень лучше всего подходит и для того, чтобы сделать блюдо под названием лабна (*Labna*), которое представляет собой мягкий сыр из йогурта, на фоне прекрасного молочного вкуса которого грецкие орехи кажутся еще слаще. Застелите дуршлаг или сито большой чистой влажной салфеткой и поставьте над кастрюлей или миской, достаточно высокой для того, чтобы в нее стекала жидкость. Размешайте 1 ч. л. соли в 1 л натурального

йогурта и вылейте его в застеленный салфеткой дуршлаг. Оставьте дуршлаг при комнатной температуре примерно на восемь часов, чтобы вода стекла. Подавайте с маслом грецкого ореха и измельченными грецкими орехами. Можно также подать это блюдо с жидким медом и теплым черным хлебом. В Сирии и Ливане лабну едят на завтрак с грецкими орехами и высушенными плодами инжира.

**Мягкий сыр и грибы.** Дегустация выдержанного камамбера при комнатной температуре выглядит так, как будто вы сидите на копне свежего сена с корзиной только что собранных грибов и поедаете яичницу с трюфелями. Благородная плесень *Penicillium camembertii*, которая придает корочке сыра нежную белизну, определяет и характерные грибные ноты в его аромате. Доведите эту гармонию до конца: снимите корочку с камамбера или бри, посыпьте сыр только что приготовленными лесными грибами и поставьте его в духовку, чтобы до подачи к столу сыр немного оплавился.

**Мягкий сыр и инжир.** В Сирии, где в изобилии растет инжир, его в свежем виде едят на завтрак с ослепительно-белым мягким сыром. Из инжира также можно приготовить простой джем. Добавьте к 500 г крупно нарезанного свежего инжира 200 г сахара, растворенного в 750 мл горячей воды. Доведите смесь до кипения и варите на медленном огне до готовности и загустения, следя, чтобы джем не приставал ко дну. Охладите джем и поставьте его в холодильник в банке, закрытой крышкой. Через неделю джем будет готов. Та же смесь – возможно, с добавкой ванили или апельсиновой цедры и ликера «Куантро» (*Cointreau*) – может использоваться для приготовления напитка, который можно подать к столу с сырным десертом кёр а-ля крем (*Coeurs à la Crème*). Разотрите 300 г творога, 225 г сливочного сыра и 250 мл сливок до получения однородной массы, затем разложите смесь по четырем формочкам в форме сердечка и оставьте на ночь, чтобы смесь подсохла. Если у вас нет таких формочек, то возьмите маленькие цветочные горшочки (с дренажными отверстиями на дне). Если вы предпочитаете очень сладкий десерт, то можете добавить к нему несколько столовых ложек сахарной пудры, но лучше наслаждаться приятным контрастом между кислинкой сыра и суперсладостью инжира. См. также **Инжир и анис**.

**Мягкий сыр и каперсы.** *См. Каперсы и мягкий сыр*

**Мягкий сыр и клубника.** *См. Клубника и мягкий сыр*

**Мягкий сыр и копченая рыба.** В Северной Америке термины «копченый лосось» (*smoked salmon*) и «филе лосося» (*lox*) стали взаимозаменяемыми, хотя, строго говоря, филе лосося чаще не

коптят, а выдерживают в рассоле, что помогает ему пережить долгий путь до рынка. Когда в конце XIX века в Америку стали прибывать иммигранты из России и Восточной Европы, они обнаружили, что лосось, который у них дома был роскошью, в Америке имеется в изобилии и по доступной цене, и начали потреблять его в больших количествах. Примерно в то же время здесь стали продавать в массовом масштабе сливочный сыр и другие молочные продукты, знакомые жителям Европы. Эти молочные продукты смягчали крайнюю соленость филе красной рыбы, и потому вскоре их сочетание стало одним из столпов еврейско-американский кухни. Некоторые гастрономы даже делают специальное углубление в нижней половине бублика-бейгла, чтобы в нем поместилось больше сыра. См. также **Лук и копченая рыба**.

**Мягкий сыр и корица.** *См. Корица и мягкий сыр*

**Мягкий сыр и сельдерей.** Увы, сельдерей сейчас уже не ценится так, как в XIX веке, когда он возвышался над столом в специальных стеклянных или серебряных вазочках. Но и сегодня сельдерей, обладающий освежающим горьковатым вкусом с нотами аниса, находит свое место на сырной тарелке. Что весьма неожиданно – сельдерей имеет общие вкусовые черты с грецким орехом, а последний образует классическое сочетание с сыром – см. **Грецкий орех и сельдерей**. В своей книге «Яйца» (*Eggs*) шеф Мишель Ру (*Michel Roux*) приводит рецепт для мороженого с камамбером, к которому он предлагает подавать нежные листья сельдерея, мелкую редиску и бисквиты с сыром.

**Мягкий сыр и томаты.** Моцарелла (*Mozzarella*) в классическом сочетании с томатами входит во множество разновидностей салатов и пиццы. Лучшие спелые томаты подходят к настоящей моцарелле из буйволиного молока, а еще лучше – к сыру буррата (*Burrata*). Представьте себе моцареллу, которая сделана в виде кошелечка, заполненного густыми сливками и обрезками той же моцареллы. Разрежьте «кошелечек» – и вам покажется, что из его глубины донесся тихий стон удовольствия. Молочная свежесть смешивается с кисло-сладким томатным соком, образуя незабываемый дрессинг… Усильте вкус оливковым маслом, свежим базиликом и приправами. Буррата происходит из Апулии, которая образует «шпильку» итальянского «сапога», но ее манящий вкус очаровал и американских сыроделов.

**Мягкий сыр и трюфель.** Вкус трюфелей часто сравнивают со вкусом чеснока и сыра – и наоборот, о таких сырах, как бри де мо (*Brie de Meaux*) и сен-марселлен (*Saint Marcellin*), говорят, что в них есть нечто трюфельное. Разрежьте головку бри пополам так,

чтобы получилось два кружочка. Накройте нижнюю половинку тонкими ломтиками трюфеля, положите верхнюю половинку, заверните сыр в пленку и оставьте в холодильнике на сутки. Подавайте при комнатной температуре. Сейчас бри и мягкий, трижды кремовый брийя-саварен уже нередко продаются со «встроенными» в них трюфелями.

**Мягкий сыр и черная икра.** *См. Черная икра и мягкий сыр*

**Мягкий сыр и черная смородина.** Острая, горьковатая смородина компенсирует приторную бархатистость ватрушки с творогом. Если у вас нет времени делать свой собственный пирог или вы просто не хотите создавать беспорядок в холодильнике, то намажьте купленное для десерта печенье сливочным сыром и положите сверху немного джема из черной смородины. Пирог готов! Не экономьте сыр – вы должны почувствовать, как зубы буквально погружаются в него…

**Мягкий сыр и чеснок.** Когда ваши финансовые возможности ограниченны, лучшее решение – взять французский багет, бутылку божоле (*Beaujolais*) и сыр бурсен (*Boursin*) с чесноком и травами, то есть поступить так, как советует реклама: «Хлеб, вино и сыр бурсен» (*Du pain, du vin, du Boursin*)… Источником вдохновения при создании продукта, который в конце 1950-х запустил в производство Франсуа Бурсен (*François Boursin*), стал давний обычай подавать к столу мягкий сыр со смесью собственноручно собранных свежих трав. На момент написания книги этот сыр по-прежнему производят в Нормандии из коровьего молока и сливок по оригинальному рецепту. Когда я намазала этот сыр на ломтик багета и передала его мужу, он совершенно по-галльски пожал плечами и произнес: «На вкус – как чесночный хлеб». Да, таковым он и является. И это не так уж плохо!

**Мягкий сыр и яблоко.** Попробуйте нарезать молодой бри (*Brie*) или камамбер (*Camembert*) на тонкие ломтики и подать их с тонкими ломтиками яблока – получите такое же ощущение, как от яблок со сливками или с ломтиками сливочного масла. Другой вариант: купите сыр в коробочке, снимите вощеную бумагу, верните сыр в коробку, несколько раз проколите сверху и залейте яблочным бренди. Прогрейте сыр в течение 20 мин. при 200 °C (отметка «6» на газовой плите) и подавайте с ломтиками яблока. Сладкоежкам, наверное, больше понравится идея запечь целый бри с карамелью, посыпать его грецкими орехами и подать с ломтиками яблок. Мне также нравится яблоко с «возрастным» камамбером. Выдержанный сыр похож на продукт, приготовленный из вареной капусты, а такой вкус очень хорошо гармонирует с фруктами.

# Землистый вкус

Грибы
Баклажан
Зира
Свекла
Картофель
Сельдерей

# Грибы

Эта глава охватывает среди прочих грибов шампиньоны, сморчки, лисички и белые грибы, но не трюфели, которым посвящен отдельный раздел. Все грибы содержат вещество, которое определяет их «ударный» вкус – это соединение называется 1-octen-3-one. Грибы сильно различаются по текстуре, и именно это обстоятельство гораздо сильнее, чем конкретный вкус, влияет на методы их приготовления. Существуют грибы, которые по вкусу похожи на миндаль, моллюски, мясо, анис, чеснок, морковь и даже на протухшее мясо, но, вообще говоря, все грибы предпочитают одних и тех же вкусовых партнеров, в первую очередь тех, которые усиливают их собственный вкус: чеснок, бекон, пармезан.

**Грибы и абрикос.** Пара «грибы плюс абрикос» хорошо проявляет себя в качестве начинки для оленины, зайцев и перепелов; эти компоненты также добавляют к говядине и баранине, чтобы усилить вкус пирогов с мясом или запеченных бараньих ног, которые подают на банкетах. Сочетание грибов с абрикосом сразу напоминает ценителям о легендарном абрикосовом аромате лисичек (их также называют *girolles*), который самые опытные грибники улавливают в лесном воздухе. Лисички очень популярны у поваров из-за их перечного, слегка фруктового вкуса, который проявляется только у самых свежих грибов: лисички не переносят высыхания.

**Грибы и анис.** Эстрагон, имеющий вкус аниса, разделяет с грибами любовь к сливкам и сметане и приносит им долгожданные свежие травяные нотки аниса. Особенно хорошо сочетаются эстрагон и грибы в блюдах типа бефстроганов. В большой сковороде на среднем огне обжарьте чеснок в смеси сливочного и растительного масел, добавьте грибы (если нужно – нарезанные), дождитесь момента, когда чеснок начнет менять цвет. Приправьте специями и, прежде чем испарятся грибные соки, добавьте немного бренди. Когда жидкость все-таки выпарится, снимите сковороду с огня, перемешайте содержимое и добавьте нарезанный эстрагон и достаточно большое количество сметаны, чтобы сделать соус. Осторожно прогрейте смесь и подавайте ее к столу на белом рисе. Существуют грибы *Pleurotus euosmus*, эстрагоновые вешенки, которые являются близкими родственниками обычных вешенок, но отличаются от них

сильным привкусом эстрагона. Анисовые ноты присутствуют также во вкусе мясистых полевых шампиньонов *Agaricus arvensis*, но только у молодых и еще не раскрывшихся грибов.

**Грибы и бекон.** Сушеные сморчки имеют дымный, мясистый вкус с тонкими нотками бекона. Казалось бы, сложность вкуса и дороговизна сморчков являются весомыми аргументами в пользу того, что эти грибы должны солировать. Тем не менее сморчки, как и все грибы, хорошо воспринимают усиление вкуса, предлагаемое беконом, чья соленая жирность «замывает» многие их недостатки. Шляпки сморчков выглядят как домашние шапочки, связанные толстыми спицами после избыточно обильного винопития. В XIX веке под кушаньем «в лесном духе», а-ля форестьер (*à la forestière*), подразумевались жареные сморчки с ломтиками бекона; сегодня этот изыск, скорее всего, будет делаться из шампиньонов.

**Грибы и белая рыба.** Итальянский шеф-повар Джорджио Локателли (*Giorgio Locatelli*) сочетает камбалообразную рыбу тюрбо (она же палтус, она же «большой ромб») с белыми грибами, хотя и говорит при этом, что его дед «переворачивается в гробу» от идей такого рода. По опыту Локателли, в качестве моста между этими двумя ингредиентами может выступать петрушка. Джон Райт (*John Wright*), эксперт по грибам, считает, что гриб «рог изобилия» служит очень удачным компаньоном для рыбы, в частности белой. Древесные грибы также часто используют в дуэте с рыбой, поскольку они имеют ореховый вкус (некоторые считают, что вкус моллюсков), а их хрустящая текстура отлично сохраняется при варке. Вот еще одна причина приготовить *sole bonne femme* (дословно – «единственная женщина») под соусом из белого вина, сливочного масла и грибов.

**Грибы и говядина.** *См. Говядина и грибы*

**Грибы и голубой сыр.** Голубые сыры обязаны своим появлением голубым плесневым грибкам, так что нет ничего удивительного в том, что во многих из них присутствуют намеки (как в горгонзоле, *Gorgonzola*), а то и четкие проявления вкуса грибов, с которыми их объединяют многие вкусовые компоненты. Полента с горгонзолой и белыми грибами – популярное блюдо в итальянской области Трентино; голубой сыр можно размешать перед подачей с грибным ризотто; грибы и сыр с благородной плесенью сделают более вкусным суп с луком-пореем.

**Грибы и грецкий орех.** Оба продукта имеют во вкусе определенные «древесные» компоненты, но компоненты эти разные. Если грибы – это, как правило, тяжелая, влажная древесина, ароматы которой вы жадно вдыхаете на прогулке поздней осенью, то грецкие орехи навевают воспоминания о

теплой, сладкой, сухой древесине, как в магазине «Сделай сам». Грибы, приготовленные в масле грецкого ореха, характерны для кухни юго-запада Франции, тогда как во многих частях Европы и Северной Америки грибы и грецкие орехи часто встречаются в соусах, супах и салатах. Сырые шампиньоны обладают тонким вкусом и отлично оттеняют текстуру хрустящих поджаренных орехов. Смешайте их с маслом грецкого ореха и хересовым уксусом, подумайте о добавлении в небольших количествах козьего или голубого сыра. Грибы *mousserons* больше известны как опята, хотя владельцы газонов могли бы также назвать их герпесом дерна: их практически невозможно искоренить. Но есть у них и плюсы: правильно приготовленные опята имеют слабый вкус аниса и миндаля, а высушенные приобретают еще более сладкий «ореховый» характер, так что некоторые отождествляют их с грецкими орехами – причем в такой степени, что рекомендуют добавлять их в печенье.

**Грибы и жирная рыба.** К ароматам лесной подстилки, характерным для грибов, хорошо подходит землянистый вкус жирной пресноводной рыбы. Так, крошки шиитаке позволяют выявить лучшие компоненты вкуса у филе лосося. Лосось также составляет прекрасную пару с нарезанными грибами и рисом в кулебяке, если понимать под ней блюдо из французского слоеного теста, которое произошло от русской кулебяки (этот пирог из дрожжевого теста не всегда содержит рыбу и грибы). Антонио Карлуччо (*Antonio Carluccio*) считает, что лисички особенно хорошо сочетаются с барабульками. Он маринует филе этих рыбок в оливковом масле, сбрызгивает их соком лайма, добавляет приправы и обжаривает (сначала со стороны кожи). Если вы сумеете повторить это дома, то подавайте в качестве гарнира грибы. Их можно приготовить так, как в рецепте **Грибы и анис**, но только вместо чеснока и эстрагона нужно положить шалот и петрушку. Я таким же образом готовлю филе скумбрии – только сливаю с него соус и перед подачей слегка сбрызгиваю рыбу и грибы соком свежевыжатого лимона.

**Грибы и картофель.** *См. Картофель и грибы*

**Грибы и каштаны.** «Каштановые грибы», которые лежат в пластиковых пакетах на полках супермаркетов, – это разновидность коричневых шампиньонов. Говорят, что название японских грибов шиитаке (*shiitake*) происходит от слова «шии», которое означает один из видов каштанов, и слова «таке», которое означает «гриб». Ассоциация каштанов с грибами сильна еще и потому, что в природе они вступают в симбиоз: грибы растут под каштанами. В Северной Италии паста тальятелле производится из каштановой муки, а подают ее к столу с землисто-сладким на

вкус гарниром, приготовленным из сушеных белых грибов (порчини, *porcini*). Грибы и каштаны, приготовленные вместе в бургундском стиле, то есть с луком-шалотом, беконом и красным вином, используют в пирогах или подают с бараньим жиром *suet*. Автор книг по кулинарии Ричард Мабей (*Richard Mabey*) делает суп из белых грибов и каштанов. Для этого можно использовать свежие каштаны, но подойдут и готовые каштаны в вакуумной упаковке. На медленном огне проварите в течение 40 мин. 250 г каштанов; воды должно быть столько, чтобы она все это время покрывала каштаны. Пока каштаны варятся, замочите 30 г сушеных белых грибов на 30 мин. в достаточном количестве горячей воды. Обжарьте одну нарезанную кубиками луковицу и четыре нарезанных ломтика бекона в сливочном масле. Масла должно быть немного больше того количества, которое вы обычно берете. Добавьте к бекону приготовленные каштаны и грибы вместе с водой, в которой они замачивались. Проварите смесь на медленном огне 15 мин., затем небольшими порциями разотрите в пюре. Перед подачей на стол разогрейте, приправьте по вкусу, добавьте лимонный сок и немного хереса Fino. Нарумяньте свои щечки, слегка поскребите ногтями рассыпанное какао – и вы можете смело утверждать, что подобрали все ингредиенты для этого блюда за задней стенкой кухонного шкафа.

**Грибы и козий сыр.** Юный *Agaricus bisporus*, шампиньон двуспоровый, представляет собой гриб чистейшего белого цвета. Взрослея, эти грибы приобретают коричневый цвет, которым напоминают каштаны или другие виды шампиньонов, и становятся более насыщенными на вкус, чем их младшие белые «родственники». Теперь они называются *baby bella* или кримини (*crimini)*. Через шесть-семь дней, когда грибы полностью раскрываются и показывают свои чернильно-черные пластинки, они снова меняют имя: отныне их называют красивым словом портабелло (*portabello)*. До 1980-х годов такие грибы не поступали в продажу – фермеры забирали их домой в качестве бонуса. Потом до кого-то из производителей сельхозпродукции дошло, что отчетливый вкус этих грибов может оказаться востребованным – особенно если дать им диковинное итальянское название. Так оно и случилось. Отчасти портабелло стали популярны и благодаря своим размерам и форме; с одной стороны, их сразу можно использовать в веджибургерах (вегетарианских бургерах), с другой – начинка из них сохраняется достаточно долго. «Сельский» характер этих грибов особенно хорошо проявляется в паре с козьим сыром, который добавляет к их вкусу желаемую резкость. Поместите шесть шампиньонов портабелло, ориентированных шляпками вниз, на смазанный

растительным маслом противень. Черные пластины должны при этом выглядеть как пластинки-«сорокопятки» через окно музыкального автомата. Соскребите пластины, но оставьте у грибов ножки. Разомните 250 г козьего сыра с 1 ст. л. оливкового масла, горстью мелко нарезанной петрушки и большим количеством соли и перца. Наполните смесью шляпки грибов, стараясь не переполнять их – в духовке они немного сожмутся. Выпекайте 15 мин. при 200 °C (отметка «6» на газовой плите). Подавайте, посыпав нарезанной зеленью петрушки.

**Грибы и лук.** Теплое, мягкое и уютное блюдо, напоминающее пару домашних тапочек из овчины. Слово «дюксель» (*duxelles*) звучит как название грибов, но таковым не является. Дюксель – это смесь из мелко порубленных грибов и лука-шалота (или репчатого лука), медленно обжаренная на сливочном масле. Попробуйте изготовить такую смесь из грибов и лука в соотношении примерно 7:1 (по массе). Возьмите большую сковороду, на которую (в холодном состоянии) поместятся ладони ваших рук. Размягчите на ней лук-шалот на слабом огне так, чтобы он не успел потемнеть, затем добавьте грибы и продолжайте тушить массу до тех пор, пока все соки не испарятся и смесь не станет темной и мягкой. Дюксель можно использовать как соус (например, к рыбе или к цыпленку), а также в качестве начинки (некоторые добавляют его в говядину «Веллингтон»), с яичницей или омлетом либо просто с тостами. Другой вариант: тушите смесь из грибов и лука-шалота до тех пор, пока жидкость не испарится почти полностью, добавьте немного красного винного уксуса, чтобы смесь отошла от дна сковороды, дайте массе остыть и размешайте ее в оливковом масле. Результат: замечательный соус для артишоков.

**Грибы и моллюски.** Мягкая сладость морских гребешков составляет резкий контраст с глубоким, земляным, интенсивным вкусом вареных грибов – будь то роскошные белые или жареные шампиньоны. В тайском супе том ям гун (*tom yang gung*) креветки сочетаются с нитевидными грибами, которые имеют такой же ореховый вкус, а также с кокосовым молоком и лемонграссом. Японские пельмени гёдза (*gyoza*) с шиитаке (*shiitake*) и креветками наносят двойной удар вкусом умами. Во Франции мидии, грибы, а иногда и устрицы сочетаются в нормандском соусе, который подают к рыбе и – особенно часто – морскому языку (солее). Осенью собиратели даров природы могут полакомиться сразу и моллюсками, и лисичками, объединив их в обстановке взаимной любви к чесноку, вину и петрушке. Кстати, вкус моллюсков – это еще один из вкусов, обнаруженных в грибах. В хвойных лесах Северной Европы и Америки водится даже гриб *Russula*

*xerampelina*, сыроежка буреющая, который придает блюдам вкус креветок или крабового мяса.

**Грибы и мягкий сыр.** *См. Мягкий сыр и грибы*

**Грибы и мята.** В Тоскане белые грибы часто продают (и подают) с травянистым растением, которое называется душевник, непителла (*nepitella*) или *Calamintha nepetha*. Душевник имеет древесный вкус, сравнимый со вкусом мяты, которая иногда его и заменяет. Что касается собственно непителлы, то, может быть, в ее поисках стоит проверить свой сад: это популярное декоративное растение. Попробуйте мелко нарезать эту траву, разбросать ее по тонко нарезанным свежим белым грибам и сочетать все это с сыром пекорино (*Pecorino*) и оливковым маслом.

**Грибы и петрушка.** Петрушка придает прекрасные травяные ноты богатому земляному вкусу осенних грибов, обжаренных в оливковом или сливочном масле (факультативно – с небольшим количеством чеснока). Вдохните этот влажный дерновый аромат, и вы почти поверите в то, что на рассвете бредете по росистой траве с корзиной, полной грибов.

**Грибы и розмарин.** *См. Розмарин и грибы*

**Грибы и свинина.** Грибы *Boletus edulis* больше известны под своим итальянским названием порчини (*porcini*), что означает «поросята» – возможно, из-за толстых ножек, которые на первый взгляд (но не на ощупь) кажутся покрытыми жесткой щетиной. Белые грибы, как и свинина, требуют тщательной тепловой обработки: сырые грибы могут вызвать расстройство желудка. Но вкус у них настолько великолепный, что сушка не только не ухудшает его, но, как полагают многие, даже улучшает. Этот гриб – находка для сони-горожанина: все, что ему нужно сделать, чтобы насладиться шедевром вкуса, это не перепутать поутру шлепанцы, добраться до холодильника и достать из него вощеный бумажный мешок с сосисками из свинины с белыми грибами. Вы также можете купить белые грибы в виде порошка или бульонных кубиков, с помощью которых удобно делать грибные соусы для пасты со свининой и вкусные супы с лапшой.

**Грибы и спаржа.** *См. Спаржа и грибы*

**Грибы и твердый сыр.** Те виды грибов, которые мы обычно едим, как правило, не содержат соли, поэтому, чтобы полностью прочувствовать их вкус, к грибам нужно добавлять либо соль, либо соленые ингредиенты. Так, пармезан обеспечивает некоторую соленость грибному ризотто, пасте или брускетте, грюйер (*Gruyère*) прекрасно сочетается с грибами на тосте, а натертый пекорино романо (*Pecorino Romano*) – с мелко нарезанными грибами в соусе типа песто. Положите в кухонный

комбайн несколько заранее приготовленных грибов, добавьте натертый пекорино, поджаренные грецкие орехи, чеснок, петрушку (или базилик, или и то и другое) и оливковое масло – все это великолепные партнеры для грибов – и разбейте до образования желаемой текстуры. Добавьте специи по вкусу. Получится прекрасная заправка для пасты, а также спред, который можно намазывать на багет, делая сэндвич со стейком или колбасками.

**Грибы и тимьян.** Хотя грибы накоротке с такими травами, как эстрагон и петрушка, их родственные души – это растения с древесным характером. Сосновый, «с дымком» вкус тимьяна гармонично сочетается с плотным, «земляным» вкусом грибов – особенно сушеных. Объедините их в ризотто, или в насыщенном супе из белой фасоли, или просто на тосте.

**Грибы и томаты.** Томаты и грибы подают на гарнир к стейку в любом стейк-хаусе. Они же, вместе с сосисками, беконом и яйцами, являются неотъемлемой частью полноценного английского завтрака. При этом на тарелке они располагаются раздельно – как мальчики и девочки, которые готовятся к своему первому совместному танцу. В целом их партнерские отношения всегда непросты, но они замечательно работают вместе в соусах для пасты или рыбы. В *Moti Mahal*, индийском ресторане в Лондоне, подают к столу грибной суп шорба (*shorba*) с хлебом тандури (*tandoori*) и чатни (*chutney*) из томатов.

**Грибы и трюфель.** Эту пару можно сравнить с целующимися кузинами, поскольку трюфели несколько отличаются от других грибов. Трюфельные масла или пасты часто используют для усиления вкуса грибных блюд. Можно сказать, что трюфель – это нечто вроде кулинарного бюстгальтера пуш-ап, который применяется с целью придать обычным грибам необычайную сексуальность трюфеля. Этот прием по-прежнему работает, но сейчас он уже стал достаточно очевидным. Сегодня считается более правильным использовать эти грибы вместе, но до последнего держать их по отдельности, как это делают в ресторане *Carlos* в штате Иллинойс, где подают грибной суп с трюфельной пенкой, посыпанной пудрой из сушеных белых грибов – получается такой *cappuccino-style*.

**Грибы и тыква баттернат.** Грибы с тыквой – это сказочное сочетание. Тыква и кабачки могут быть сладковатыми, но в их вкусе всегда присутствует «землистый» компонент, что делает их вполне совместимыми с лесными грибами. Идеальным в этом смысле является сочетание тыквы и лисичек, в которых можно обнаружить легкий фруктовый вкус. Филип Говард (*Philip Howard*), шеф-повар лондонского ресторана *The Square*, подает

пюре из тыквы, лисички, лук-порей и черный трюфель с морскими гребешками (он также делает блюдо из лангустинов с тыквенным пюре, кольцами из грибов вороночников, пюре из лесных грибов, ньокки с пармезаном и трюфельного соуса). В бистро *Kitchen W8,* совладельцем которого является Говард, подают более простую комбинацию из тыквы баттернат и лисичек в сопровождении ризотто в красном вине с мягким яйцом пашот.

**Грибы и укроп.** В России белый гриб называют царем грибов. Соедините его вкус с «сосновым» вкусом укропа – и вы получите блюдо, которое заставит вас тосковать по сибирской тайге. Нарезанные грибы, тушенные с укропом, солью и перцем, смешивают со сливочным маслом и сметаной и используют в качестве фарша для таких восточноевропейских изделий из теста, как пирожки и вареники. Можно приготовить их и так, как описано в разделе **Грибы и анис**, и подать с рисом или отварным картофелем и рюмкой охлажденной водки. По словам Дэвида Томпсона (*David Thompson*), укроп в паре с грибами и карри подают на северо-востоке Таиланда недалеко от границы с Лаосом, который населяют люди, обожающие укроп.

**Грибы и устрицы.** *См. Устрицы и грибы*

**Грибы и цыпленок.** *См. Цыпленок и грибы*

**Грибы и черника.** *См. Черника и грибы*

**Грибы и чеснок.** Даже самые мягкие грибы под влиянием чеснока приобретают во вкусе силу своих кузенов, но наслаждение, которое можно получить от сочетания чеснока и грибов шиитаке, – это нечто особенное. Шиитаке содержат соединение, которое называется лентионин и по химическому составу похоже на сульфиды, обнаруженные в таких представителях рода *Alliums*, как чеснок и лук. Подобно им, шиитаке ценятся за то, что усиливают вкус. Содержание лентионина достигает максимума вследствие сушки и регидратации. Со свежими шиитаке вы не получите такие же результаты, но сходный эффект можно наблюдать, если перед тем, как обжаривать грибы на гриле, натереть немного чеснока в их пластинки, слегка сбрызнуть эти места оливковым маслом и посыпать солью.

**Грибы и яйца.** Особенно грибной вкус имеет дождевик (*Calvatia gigantea*, головач гигантский, напоминающий огромный надувной мячик). Если вы любите грибные оладьи, попробуйте нарезать этот супергриб на ломтики размерами с клавиши рояля и перед обжаркой обвалять их в яйце и сухарях. Другой вариант – сделайте из них французские тосты к завтраку, для чего макните их в разбитое яйцо, а затем обжарьте в сливочном масле. Немного сложнее приготовить китайское блюдо му-шу (*mu shu*): вид этого

изыска навеян лесной подстилкой и представляет собой блин, усыпанный обжаренными бутонами лилии, слегка приправленный древесными грибами (древесными ушками) и усеянный маленькими «цветочками», сделанными из яичницы-болтуньи. Иногда к ним добавляют ломтики свинины. См. также **Спаржа и грибы**.

Это, впрочем, совсем не значит, что шампиньоны и бекон не сочетаются между собой: в омлете или крепах они очень хороши, а в закрытом пироге, где ру (термически обработанная смесь муки и жира) дает вкус умами, эта пара просто восхитительна. Стоит напомнить и старый рецепт блюда под названием *Croûte Baron*: положите на прожаренный тост грибы и бекон, покройте костным мозгом из говяжьих косточек, посыпьте панировочными сухарями, еще раз прогрейте под грилем, подайте с петрушкой. Если под рукой нет костного мозга, возьмите немного оливкового или топленого масла.

# Баклажан

Хороший свежий баклажан по вкусу напоминает мягкое сладкое яблоко; подвергнутый тепловой обработке, он превращается в нечто очень пикантное. Баклажаны, обжаренные на сковороде, приобретают прекрасный сливочный вкус, который замечательно сочетается со сладкими, «теплыми» специями. Тушеные или запеченные баклажаны получают мускусный, грибной вкус, который хорошо сочетается с солеными ингредиентами. Лучший способ проверить, будет ли баклажан обладать необходимым вкусом и текстурой, – это проверить его на упругость, для чего нужно тайком от продавца нажать на его кожицу. В идеале кожица баклажана должна остаться плотной и блестящей, как кожа дельфина. Известно также, что при попытке ущипнуть хороший баклажан он должен «попискивать».

**Баклажан и баранина.** *См. Баранина и баклажан*

**Баклажан и болгарский перец.** Среди множества блюд из баклажанов, которые делают в Турции, одно из самых известных – патлыджан бибер (*patlican biber*). Оно настолько популярно, что ранним вечером аромат баклажанов и зеленого перца, обжаренных на оливковом масле, едва ли не определяет атмосферу во всей стране. После того как баклажаны остынут, их подают к столу с двумя простыми соусами: один из них готовится из томатов и чеснока, другой – из густого йогурта, смешанного с солью и чесноком. См. также **Чеснок и тимьян**.

**Баклажан и грецкий орех.** *См. Грецкий орех и баклажан*

**Баклажан и имбирь.** Японские баклажаны мягче, чем обычные, у них тончайшая кожица – в общем, в продаже их еще придется поискать. Но если вы не смогли найти такие баклажаны, то нет никаких причин не подвергнуть «японскому подходу» обычный баклажан. Японцы любят, чтобы баклажаны впитывали вкус пасты мисо (*miso*), имбиря и соевого бульона. Нарежьте пару баклажанов кусочками размером «на один укус», посыпьте солью и оставьте на 20–30 мин. Промойте, отожмите и аккуратно посушите. Обжарьте в масле до золотистого цвета, затем добавьте 1 ст. л. тертого свежего имбиря, 2 ст. л. соевого соуса, 1 ст. л. сахара и столько воды, чтобы она покрыла массу. Варите 20–30 мин. под крышкой из фольги или пергаментной бумаги над поверхностью смеси (а не в верхней части жаровни). Украсьте блюдо тонко нарезанным зеленым луком и/или посыпьте

кунжутом. Подавайте с вареным рисом.

**Баклажан и мускатный орех.** Мне кажется, что блюдо из баклажанов с тертым мускатным орехом должно называться «баклажАААн» (с восторженно-долгим «А»). Для его распространения придется создать глобальную сеть продаж бумажных кулечков с жареными ломтиками баклажана. (Идея: регистрирую торговую марку БаклажАААн™ и становлюсь богатой!) Эвелин Роуз (*Evelyn Rose*) пишет, что баклажаны, обжаренные в большом количестве масла, впитывают меньше жира, чем те, которые жарятся в малом количестве, потому что в первом случае поверхность быстро «запечатывается» обгоревшей коркой. Другой путь – сначала посолить ломтики баклажанов, чтобы они отдали влагу и тем самым поглотили меньше жира при обжарке. В любом случае не поддавайтесь искушению использовать готовый молотый мускатный орех – он должен быть тертый и свежий.

**Баклажан и мягкий сыр.** По словам Элизабет Дэвид (*Elizabeth David*), баклажаны и сыр представляют собой едва ли не идеальное сочетание. Если вам когда-нибудь доводилось оборачивать ломтик жаренного на углях баклажана вокруг дрожащих белых плечиков нежной моцареллы, то вы вряд ли сможете что-то на это возразить. См. также **Томаты и баклажан**.

**Баклажан и прошутто.** *См. Прошутто и баклажан*

**Баклажан и томаты.** *См. Томаты и баклажан*

**Баклажан и чеснок.** Все мы делимся на источники и стоки. Источники приносят, излучают, содействуют; стоки отводят энергию из помещения. Источники и стоки часто образуют пары, в которых активность источника *X* компенсируется отводом, который организует сток *У*. В данном партнерстве источник – это чеснок, соблазнительный экстраверт. Баклажан – это сток: непредсказуемый, часто горький, требующий повышенного внимания (и огромного количества жидкости) для приведения себя в хорошее расположение духа. Вместе они составляют баба гануш (*baba ghanoush*) – смесь мякоти обжаренных или испеченных на гриле баклажанов со свежим чесноком, кунжутной пастой тахини (*tahini*), оливковым маслом, лимонным соком и петрушкой.

**Баклажан и чили.** В китайской провинции Сычуань существует деликатес под названием «баклажан-рыба» (на вкус он много приятнее, чем его название). «Рыба» в данном случае относится к приправам, которые чаще всего используют для рыбных блюд сычуаньской кухни. При этом не все версии блюда включают в себя свинину, но в данном случае используется именно она. Возьмите 700 г небольших тонких баклажанов и

разрежьте их вдоль на четвертинки. Нагрейте в воке 450 мл растительного масла и сильно обжарьте одновременно несколько баклажанов – так, чтобы они стали нежными и золотистыми. Осушите их на бумажном полотенце. Слейте из вока все масло, кроме нескольких столовых ложек, снова сильно разогрейте вок, затем добавьте 1–2 ст. л. острой сычуаньской бобовой пасты и размешайте ее в масле. Добавьте 2 ст. л. мелко нарезанного свежего имбиря и чеснока, 450 г свиного фарша и 3 ст. л. нарезанного зеленого лука. Обжарьте, помешивая, в течение 30 сек., добавьте 3 ст. л. рисового вина или хереса, 3 ст. л. черного рисового уксуса (или более дешевого бальзамического), 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. обжаренного и растертого сычуаньского перца и 2 ч. л. молотого красного чили. Потушите на сильном огне 2 мин., добавьте 125 мл куриного бульона и потушите еще 3 мин. Наконец, добавьте баклажаны и протушите их еще 3 мин. Если вы не хотите обжаривать баклажаны во фритюре, обжарьте их в небольшом количестве масла. Вы не получите такую же текстуру, но вкус останется настолько хорош, что я могу смело сказать: для едоков данное различие в технологии вряд ли будет иметь хоть какое-то значение.

# Зира

Семена зиры – это не семена аниса или кориандра, они слишком крепки и неприветливы, чтобы поедать их свежими. К тому же они очень сухие и обладают затхлым запахом: понюхайте свежий плод – и вы сразу вспомните аромат покупного порошка карри, который отдает запахом содержимого старого платяного шкафа. К счастью, в процессе приготовления пищи свойства зиры меняются. Обжаренные и раздробленные семена демонстрируют пикантные нотки лимона, а обжаренные в масле придают блюдам – например, дхал (dhal) – живой, пикантный аромат.

**Зира и абрикос.** При приготовлении еды в таджине происходит столько всего интересного, что, добавив душистую зиру к сочным абрикосам, вы, вероятно, даже не заметите, что яркие цветочные и древесные ноты тушеных абрикосов, оказывается, выдерживают напор землистого, островатого вкуса молотой зиры. Взаимная привязанность этих двух компонентов ясно видна в рецепте армянского супа из абрикосов, который приводит Дэвид Ансель (*David Ansel*). Армения – родина абрикосов, и не случайно здесь так популярны супы из фруктов (в частности, вишни). Нарежьте кубиками луковицу и пару морковок, пожарьте их в оливковом масле 10 мин., затем добавьте 2 ч. л. молотой зиры. Уменьшите нагрев, накройте сковороду крышкой и потушите 10 мин. Добавьте 250 г красной чечевицы и 1,2 л воды (чтобы она покрыла массу). Доведите до кипения и варите 20 мин., при необходимости добавляя воду по мере того, как чечевица будет разбухать. Снимите массу с огня и размешайте в ней 150 г измельченной кураги, посолите, влейте оставшуюся воду. Разбейте массу в пюре (при необходимости – порциями). Зира также отлично сочетается с консервированными абрикосами, а они вместе – с камамбером (*Camembert*).

**Зира и баранина.** *См. Баранина и зира*

**Зира и жирная рыба.** Зира отлично сочетается с тунцом, потому что у нее достаточно мощный вкус, чтобы противопоставить себя богатому вкусу жирной рыбы, но тем не менее не забивать его. Натрите филе тунца оливковым маслом, посыпьте от души измельченной зирой и другими приправами, быстро обжарьте его с двух сторон (по минуте на каждую сторону при толщине филе 1 см). Дайте постоять несколько минут, затем нарежьте полосками. Заверните рыбу в теплые кукурузные

лепешки, добавьте измельченные листья салата или капусты, сбрызнутые соком лайма, немного несладкого манго и томатной сальсы. Гарнируйте блюдо небольшим количеством кориандра.

**Зира и картофель.** Зиру связывает с картофелем слегка затхлый землистый вкус. Объединив эти два компонента, вы, казалось бы, должны получить нечто вроде воспоминания об экскурсии к руинам старого замка дождливым воскресеньем. Однако в джира алу (*jeera aloo*), индийском блюде из картофеля, нет ни капли мрачности и уныния. Дело в том, что тушение делает и картофель, и зиру слаще, а последняя становится еще и гораздо более ароматной. Варите картофель «в мундире» до тех пор, пока он не начнет размягчаться, слейте воду, обсушите картофель и нарежьте его на половинки или четвертинки. Обжаривайте картофель в масле с зирой и солью, пока он не подрумянится. Гарнируйте нарезанными листьями свежего кориандра.

**Зира и лайм.** *См. Лайм и зира*

**Зира и лимон.** Цитраль – ключевое соединение, определяющее аромат лимона, – часто используется в жидкостях для очистки и полировки мебели. Аромат зиры часто сравнивают с запахом грязных носков. Но не давайте этим обстоятельствам сбить вас с верного пути! Чтобы сделать прекрасный маринад для пары кусочков рыбного филе или отбивных из баранины, смешайте цедру лимона с 0,5 ч. л. измельченной зиры и 2 ст. л. оливкового масла. Попробуйте также сделать знаменитый дхал (*dhal*). Замочите в воде на два часа 250 г очищенного гороха чана дхал (*chana dhal*), затем слейте воду и переложите горох в кастрюлю с 500 мл холодной воды. Доведите до кипения, перемешайте, чтобы горох не пристал ко дну, добавьте 1 ст. л. нарезанного свежего имбиря, 0,5 ч. л. куркумы и перец чили по вкусу. Варите на медленном огне около 45 мин., время от времени снимая крышку и помешивая массу. Если вода выкипела – долейте свежую. Когда дхал почти сварится, разогрейте в сковороде арахисовое масло и обжарьте в нем нарезанную большую луковицу до золотистого цвета. В конце варки добавьте 2 ч. л. семян зиры и 1 ч. л. смеси специй гарам масала (*garam masala*), добавьте эту смесь в дхал вместе с цедрой половины лимона и 1–2 ст. л. лимонного сока. Снова перемешайте смесь.

**Зира и листья кориандра.** *См. Листья кориандра и зира*

**Зира и манго.** *См. Манго и зира*

**Зира и моллюски.** *См. Моллюски и зира*

**Зира и морковь.** *См. Морковь и зира*

**Зира и мята.** Вдохните ароматы зиры и сушеной мяты – и вы

почувствуете себя в Каире. Используйте эту парочку, когда готовите шашлыки из баранины или приправляете специями гамбургеры. Это сочетание вкусно также с бобами и мягкими острыми сырами. В Индии мяту и несколько щепоток зиры с солью используют как добавку к ласси (*lassi*) – популярному напитку из йогурта.

**Зира и огурцы.** В своей книге «Вкус» (*Taste*) Сибил Капур (*Sybil Kapoor*) пишет, что зира очень хорошо сочетается с другими ингредиентами (например, такими горькими, как огурцы, баклажаны и цветная капуста) за счет того, что углубляет горечь второго ингредиента и, как это ни парадоксально, подчеркивает его естественную сладость. Очевидный способ соединить вкусы огурцов и зиры – использовать последнюю для того, чтобы освежить ею суп из огурцов на йогурте, который называется райта (*raita*). Немного другой подход описан в разделе **Арахис и огурцы**.

**Зира и рассольный сыр.** Зира – классический партнер для сыра мюнстер (*Munster*), причем настолько классический, что в некоторых местах уже можно купить мюнстер с «инкрустацией» из семян зиры, а во Франции есть пекарни, которые делают хлеб с зирой специально под сыр мюнстер. На родине мюнстера, в Эльзасе, его подают с отварным картофелем и кучкой поджаренной зиры. Эта троица «мачо-продуктов» хорошо подходит к вкусу очень нежного («женского») местного белого вина гевюрцтраминер (*Gewürztraminer*). Попробуйте с зирой и другие рассольные сыры. В лондонском ресторане французской кухни *Galvin at Windows* подают сыр стинкинг бишоп (*Stinking Bishop*) с салатом из картофеля сорта Джерси Ройал (*Jersey Royal*) и трубочками, посыпанными зирой. Воспользуйтесь также рецептом крекеров из раздела **Рассольный сыр и анис**, заменив в нем фенхель зирой.

**Зира и свекла.** Кроме общего «землистого» вкуса, все остальное в этой паре – сплошные различия. Дымный и лимонный аромат зиры очень оживляет сладость свеклы. Они прекрасно сочетаются в сложных супах, которые подают с крем-фрешем или сметаной. Союз зиры, свеклы и нута хорошо работает в соусах.

**Зира и свинина.** *См. Свинина и зира*

**Зира и семена кориандра.** В индийской, ближневосточной и североафриканской кухнях эти компоненты встречаются чаще вместе, чем порознь. В Индии целые или молотые семена зиры и кориандра даже продают вместе.

В Марокко могут добавить эти компоненты к острой пасте харисса (*harissa*), чтобы придать ей дополнительный вкус, или

смешать их с обжаренным в масле нутом, который продают в кулечках уличные торговцы. В Египте зиру и семена кориандра смешивают с семенами кунжута, нарезанными лесными орехами, солью и перцем, чтобы сделать знаменитую приправу дукка (*dukkah*), которую едят с оливковым маслом и хлебом. Автор книг по кулинарии Глинн Кристиан (*Glynn Christian*) считает, что мощное сродство семян кориандра и зиры объясняется тем, что в основе их вкусов лежат цитрусовые компоненты: апельсиновый – у семян кориандра, лимонный – у зиры. Мне же представляется, что их взаимное притяжение (к счастью) объясняется скорее различиями: вкус кориандра – яркий и насыщенный, вкус зиры – мутноватый и более грубый.

**Зира и цветная капуста.** Обжаренные вместе зира и цветная капуста приобретают «ореховую» сладость, не теряя при этом своих основных свойств. Нарежьте капусту на маленькие соцветия и бросьте в масло, а затем всыпьте и размешайте чуть более 1 ст. л. измельченной зиры. Жарьте при 180 °C (отметка «4» на газовой плите) примерно 30 мин., то есть до мягкости (за это время массу нужно пару раз перемешать). Посыпьте солью. Подавайте блюдо теплым. Некоторые любят перед обжариванием бланшировать капусту, но это делать не обязательно. Мне кажется, немного обгоревшие по краям веточки становятся еще более неотразимыми… Сама я впервые столкнулась с этим сочетанием в Амстердаме, где нам подали фалафель (*falafel*) из цветной капусты. Это было так интригующе, что мне пришлось развернуть шарики, чтобы определить «личность» таинственного ингредиента.

**Зира и яйца.** *См. Яйца и зира*

# Свекла

Свекла – овощ нетипичный: плотный, отчетливо сладкий, требующий двухчасовой варки, с явственными нотками садового сарая во вкусе и привычкой пачкать в кроваво-красный цвет все, к чему прикоснется. И все же ни золотистая свекла, ни симпатичная свекла сорта Кьоджа (Chioggia), окраска которой напоминает галстук в белую и розовую полоску, не остановили распространения по миру традиционной свеклы – малиновой, как щечки русской куклы. Секрет ее успеха – диковинное сочетание сладости и землистости, которое оттеняет ингредиенты с преимущественно кислым или соленым вкусом (либо обоими, как козий сыр). Вкусом свеклы также обладают ее листья, которые используют в салатах или тушат, как шпинат.

**Свекла и анчоусы.** Сладкая свекла будет более чем счастлива принять у себя соленые ингредиенты, например козий сыр, каперсы или пикантные анчоусы. На юге Франции принято нарезать свеклу кубиками и смешивать с большим количеством анчоусов, чеснока и оливкового масла. В кулинарной книге «Помощник шеф-повара от Улемана» (*Uhlemann's Chef's Companion*) отмечается, что салат из свеклы, анчоусов, мелких раков и листьев салата-латука, который пользуется большой популярностью у гурманов, назван в честь писателя Александра Дюма.

**Свекла и апельсин.** *См. Апельсин и свекла*

**Свекла и водяной кресс.** Эта пара – земля и железо, это роман Эмиля Золя со счастливым концом. Игривый водяной кресс всегда готов ответить взаимностью на любовь румяной деревенской девушки-свеклы. Смешайте много мелко нарезанного водяного кресса со сметаной, выложите на приготовленную свеклу. Подавайте с жирной рыбой, печенью или стейком с кровью.

**Свекла и говядина.** *См. Говядина и свекла*

**Свекла и грецкий орех.** *См. Грецкий орех и свекла*

**Свекла и жирная рыба.** В странах Скандинавии и Балтии свекла обычно выступает в паре с соленой рыбой, чаще всего с сельдью. Рыбу и свеклу также смешивают с луком, картофелем и яблоками, поливают уксусом или (иногда) горчичным майонезом – такое блюдо называется силсалад (*sillsallad*) в Швеции и росолье (*rosolje*) в Эстонии. На датском острове

Борнхольм едят жареную соленую селедку на темном ржаном хлебе со свеклой и острой горчицей. Лондонская коптильня *H. Forman & Son* продает копченого лосося со вкусом свеклы.

**Свекла и зира.** *См. Зира и свекла*

**Свекла и каперсы.** *См. Каперсы и свекла*

**Свекла и картофель.** *См. Картофель и свекла*

**Свекла и козий сыр.** Живой, островатый козий сыр – идеальная «обертка» для сладкой свеклы. Надеюсь, что это партнерство продлится по крайней мере десять лет, как это случилось в 1990-е с парой «жареный перец – томаты». Возможны и такие комбинации, как суфле из козьего сыра с мороженым из свеклы, или пирог со свеклой и хреном и безе из козьего сыра, или панакота (*panna cotta*) из козьего сыра с икрой из свеклы. В общем, можно сочетать эти вкусы, как вам заблагорассудится, но по мне, эта пара лучше всего сочетается с отварной стручковой зеленой фасолью и небольшим количеством измельченных грецких орехов. Хороши они и в ризотто – правда, оно становится розоватым. Пассеруйте немного мелко нарезанного лука в оливковом масле, затем добавьте 150 г ризотто из риса. Перемешивайте массу, пока зерна не покроются маслом. Добавьте белого вина (бокал для хереса) и тушите смесь до тех пор, пока жидкость не выпарится. Размешайте в смеси 250 г мелко нарезанной или натертой отваренной свеклы, затем постепенно, ковшик за ковшиком, добавьте 750 мл горячего овощного бульона. Постоянно помешивая, доведите вкус риса до своего любимого. Добавьте несколько столовых ложек мелко натертого пармезана и желаемые приправы. Разложите массу по двум тарелкам и подайте к столу, посыпав кубиками козьего сыра размером 1 см. Украсьте блюдо листьями петрушки.

**Свекла и кокос.** *См. Кокос и свекла*

**Свекла и лук.** *См. Лук и свекла*

**Свекла и грецкий орех.** *См. Грецкий орех и свекла*

**Свекла и печень.** *См. Печень и свекла*

**Свекла и свинина.** Вот как выглядит рецепт борща, приведенный в книге Луи Усташа Аудота (*Louis Eustache Audot*) «Французская домашняя кухня» (*French Domestic Cookery*), опубликованной в 1846 году. «Положите в кастрюлю восемь фунтов говядины, два фунта копченых свиных ребрышек, полфунта ветчины, тридцать сморчков, луковицы и лук-порей, добавьте немного свекольного сока. Сварите из всего этого бульон, процедите и добавьте к нему зайца, жареных курицу и утку, а затем снова добавьте свекольный сок. Дайте покипеть четверть часа, снова процедите бульон, добавьте несколько яичных белков, взбитых с небольшим количеством воды; снова

проварите и процедите; нарежьте вареное мясо и подавайте к столу с бульоном и сморчками, луком, кусочками говядины, перемешанными с сельдереем и веточками петрушки (все это нужно протушить заранее), а также с фенхелем, жареными колбасками и круглыми кнелями (из телятины) «годиво» (*godiveau*)». Я предлагаю вам во время приготовления этого блюда напевать «Как-то старый Луи приготовил нам борщ» на мотив детской песенки «У Макдональда старого ферма была» (*Old MacDonald had a Farm*). Кстати, этот автор приводит также рецепт приготовления свекольного сока, который нужно делать отдельно от мясного борща, чтобы сохранить его ярко-малиновый цвет, и вливать в борщ ближе к концу процесса приготовления. «Этот суп, – замечает автор, – можно сделать с гораздо меньшим количеством мяса, нежели указано в последнем рецепте, тем не менее он будет достоин того, чтобы называться борщом, поскольку содержит сок свеклы». Между прочим, последнее замечание еще раз подтверждает известное правило: перед тем как приступать к готовке, дочитайте рецепт до конца. См. также **Лук и свекла**.

**Свекла и укроп.** Итальянский гурман Пеллегрино Артузи (*Pellegrino Artusi*), живший в XIX веке, отмечал, что флорентийцы использовали в своей кухне много трав, но упустили из виду укроп, в частности укроп, смешанный со свеклой. Я попробовала эту комбинацию в Романье, где свеклу и укроп продали «в комплекте» на рынке. В целом эта комбинация вкусов более характерна для северной и восточноевропейской кухонь, где укроп часто используется для придания более сильного вкуса борщу. Укроп играет важную роль и в холодном литовском свекольнике, который называется шалтибарщай (*šaltibarščiai*). В кисломолочной основе (кефир, пахта или сметана) разведите немного воды, добавьте много натертых огурцов и вареной свеклы, нарезанные вареные яйца, укроп и шнитт-лук. Поставьте на холод. Подавайте с холодным отварным картофелем и добавочной порцией укропа.

**Свекла и хрен.** *См. Хрен и свекла*

**Свекла и шоколад.** Существует популярный (по крайней мере, широко распространенный) рецепт торта, в котором сочетаются шоколад и свекла. По-моему, поклонники этого десерта преувеличивают сочность и «шоколадность» данной комбинации. Мне с самого начала казалось, что это неудачное сочетание, а собственный опыт изготовления такого торта только подтвердил мои опасения. Если натертая морковь «работает» в пирогах, потому что имеет сладкий цветочный и пряный вкус и прекрасную грубоватую текстуру, то в свекольно-шоколадном

торте какао почти полностью подавляет вкус свеклы, не оставляя от него ничего, кроме намека на землистость, которая делает десерт похожим на дешевый шоколадный торт – им можно украсить разве что клумбу. Да и начинка такого торта оказалась настолько сырой, что ни один из моих гостей не стал дочиста собирать ее с тарелки. В общем, попытки соединить шоколад и свеклу закрыты – по крайней мере, на моей кухне.

**Свекла и яблоко.** *См. Яблоко и свекла*

**Свекла и яйца.** *См. Яйца и свекла*

# Картофель

Картофель – это сладкий и слегка горьковатый овощ (если он горек не «слегка» и имеет зеленую кожуру, то такому картофелю одна дорога – в ящик для компоста). Хороший картофель характеризуется комбинацией маслянистого, сливочного, орехового и землистого вкусов. Кожура запеченного старого картофеля может иметь солодовый вкус и даже вкус порошка какао. Повара, как правило, изначально разделяют картофель не по вкусу, а по фактуре – восковой, мучнистый, твердый, причем каждая характеристика диктует свой способ приготовления. Восковой картофель, как правило, имеет более концентрированный вкус, мучнистый – более легкий. Группа квалифицированных дегустаторов, координируемая Шотландским институтом исследований агрокультур (Scottish Crop Research Institute), недавно обнаружила прямую корреляцию между содержанием соединений, формирующих в различных сортах картофеля вкус умами, и общей интенсивностью вкуса. Сильнейшими игроками на этом поле признаны сорта из группы phureja… В общем, ищите на прилавках картофель сорта Майян Голд (Mayan Gold) с масляно-желтыми клубнями, которые так вкусны, что, пробуя приготовленные из них чипсы, вы забудете попросить кетчуп. Сладость картофеля кажется совершенно райской, когда он контрастирует с солеными продуктами – рыбой, твердым сыром, черной икрой.

**Картофель и анчоусы.** *См. Анчоусы и картофель*

**Картофель и арахис.** Арахис обладает мясистостью, которая неизбежно приводит его к сочетанию с картофелем. В городе Попаян в Колумбии делают эмпанада де пипиан (*empanada de pipian*) – маленькие пирожки с начинкой из жареного картофеля и арахиса, которые подают с ореховым соусом. Отварной картофель, как правило, входит в индонезийский салат гадо-гадо (*gado gado* – см. **Арахис и кокос**). Даже в Таиланде картофель получает редкую в местной кулинарии возможность сочетаться с арахисом в карри массаман (*mussaman*). Наконец, нельзя не назвать одно из фирменных блюд моего мужа, которое называется «Ужин в Далстоне» (*Dalston Dinner*). В общем-то, это то же самое, что ужин с рыбой, но с дополнительным бонусом: чтобы его съесть, вам не нужно идти в паб. Просто высыпьте пакетик

соленого арахиса в пакет чипсов с солью и уксусом, закройте пакет и хорошенько встряхните. Загадка – но получается нечто более вкусное, чем можно ожидать. Хорошо идет с лагером.

**Картофель и артишок.** *См. Артишок и картофель*

**Картофель и баранина.** Этой паре нужно место, поскольку ее участники все время отстраняются друг от друга. Мясо стоически старается выдерживать расстояние, даже близко прижатое к картофелю в начинке деревенского пирога. С другой стороны, бараний жир удачно проникает в картофель в «пастушьих» пирогах, в густом пряном индийском алу гошт (*aloo gosht*) или в знаменитом тушеном мясе с овощами в горшочке по-ланкаширски. На звание одного из самых ранних буржуазных энтузиастов крестьянской пищи, безусловно, может претендовать Джон Торнтон, владелец фабрики, описанный в романе «Север и Юг» *(North and South*) английской писательницы XIX века Элизабет Гаскелл (*Elizabeth Gaskell*). Когда Джон ест тушеное мясо с овощами, он обнаруживает, что «в жизни не ел более вкусного обеда». Годы спустя промышленник Майк Болдуин в сериале «Улица Коронации» (*Coronation Street*) восхищался тушеным мясом с овощами «Бетти», названным, очевидно, в честь миссис Гаскелл. Так что настоящий секрет тушеного мяса с овощами состоит не в том, чтобы готовить это блюдо из вкусной шейки барашка, и не в том, чтобы уметь довести до темно-золотистого цвета несколько слоев мяса, лука и картофеля в подливе, и даже не в том, чтобы положить почки под последний слой нарезанного картофеля. Настоящему мясу с картошкой всегда не хватает шумного энтузиаста-промышленника!

**Картофель и бекон.** Проезжая мимо кафе у фермерского рынка на дороге A12 в Саффолке, я увидела написанную огромными буквами вывеску «Ветчина Рулька Хэш» (*Ham Hock Hash*). И ничего больше – ни других блюд, ни времени работы, ничего! Всего три коротких слова, но при их виде тысячи водителей разворачивали свои машины…

**Картофель и белая рыба.** *См. Белая рыба и картофель*

**Картофель и брюква.** Сочетание картофельного пюре с брюквой в Шотландии называют клэп-шот *(clap-shot*). Смешайте ингредиенты в пропорции 1:1, добавьте много сливочного масла, свежего шнитт-лука или немного обжаренного лука. Похожие, но все-таки разные, брюква (шотл. *neeps*) и картофель (шотл. *tatties*) являются непременным гарниром для традиционного шотландского блюда хаггис (*haggis*). Картофель в этом случае предстает в виде пюре со сливочным маслом, которое подчеркивает полноценный «бараний» вкус хаггиса, тогда как брюква демонстрирует присущий ей аромат мускатного ореха в

ответ на пряный вкус мяса.

**Картофель и водяной кресс.** *См. Водяной кресс и картофель*

**Картофель и говядина.** Гарольд Макги (*Harold McGee*) пишет, что, если картофель основного урожая (то есть не молодой картофель) хранить в темноте при температуре от 7 до 10 °С, то его вкус усиливается и под медленным действием энзимов в нем возникают цветочные, фруктовые и маслянистые нотки. При слишком низкой температуре крахмал превращается в сахар, так что приготовленный картофель карамелизируется и на нем образуется темно-коричневая корочка с неприятным горьким вкусом – что, конечно, нежелательно. Партнерство картофеля и говядины очень важно – вне зависимости от того, осуществляется ли оно в виде жареного стейка или гамбургера с жареным картофелем, в виде говяжьих ребер с печеным картофелем или в виде начинки обычного «деревенского» пирога.

**Картофель и горох.** Не знаю, кому как, но мне при виде этого сочетания сразу представляются вечно орущие дети, жуткие прыщи, ужасы разводов и массовая безработица. Ничего плохого не хочу сказать о картофельных чипсах с горохом как таковых, но уж слишком много пабов, столовых и кафе предлагают помятые и плохо прожаренные ломтики замороженного картофеля в окружении жестких многогранных горошин. Что делать? Лучше всего закрыть глаза и подумать о вкуснейшем супе из картофеля и свежего зеленого гороха или об индийском блюде алу матар (*aloo matar*), в котором горох и картофель погружены в ароматный соус из свежего имбиря, чеснока и молотых специй.

**Картофель и грибы.** Подобно тому как за тревожной рябью на поверхности хорошего рыбного супа скрывается океаническая глубина, так и суп из лесных грибов должен таить в себе волка в невинном обличье супа. Хитрость заключается в том, чтобы взять смесь грибов разных вкусов и привести их к гармонии, как это происходит со вкусами в рыбном супе буйабес (*bouillabaisse*). Мне нравится рецепт от итальянского шеф-повара Дженнаро Контельдо (*Gennaro Contaldo*) – не только потому, что в нем смешаны свежие и сушеные грибы, но из-за картофеля, который уплотняет суп, одновременно отдавая ему собственный землистый вкус. Размягчите нарезанный лук в 4 ст. л. оливкового масла, добавьте 500 г рубленых лесных грибов и обжарьте в течение 5 мин. Добавьте 1 л овощного бульона, 25 г восстановленных сушеных белых грибов (вместе с водой, в которой они вымачивались) и очищенный мелко нарезанный картофель. Доведите до кипения, убавьте огонь и варите на медленном огне в течение 20 мин. Дайте немного остыть и перемешайте до получения однородной массы. Подогрейте,

приправьте по вкусу и подавайте с хрустящим хлебом при плотно закрытой входной двери.

**Картофель и жирная рыба.** *См. Жирная рыба и картофель*

**Картофель и зира.** *См. Зира и картофель*

**Картофель и каперсы.** *См. Каперсы и картофель*

**Картофель и капуста.** В Ирландии справедливо равенство: картофельное пюре + капуста = колканнон (*Colcannon*). Похожее непритязательное блюдо – кальдо верде (*Caldo Verde*) – делают португальцы. Кальдо верде – это «деревенский» суп из картофеля и лука с капустой, который иногда делают еще менее красочным, добавляя ломтики свиной колбасы чоризо (*chorizo*). Кальдо верде родился в провинции Минью на севере Португалии, но стал чем-то вроде национального блюда и популярен даже в Бразилии. Попробуйте, и вы поймете почему: в нем используются высококачественный картофель и галисийская капуста с широкими, словно у морской капусты, листьями, что придает супу глубокий темный цвет. Тем, кто будет готовить этот суп за пределами Португалии, я бы посоветовала брать мучные, а не восковые сорта картофеля – ведь картофелины должны развалиться и загустить бульон. Галисийскую капусту также трудно найти за пределами Португалии, поэтому вместо нее можно использовать листовую капусту разных видов или китайскую брокколи кай-лан (*kai-lan*). Очистите 1 кг мучного картофеля, нарежьте его крупными кусками и доведите до кипения в 1,5 л подсоленной воды. Варите на медленном огне до готовности, затем слегка разомните прямо в воде и доведите смесь до кипения. Добавьте 200 г мелко нарубленной капусты и варите еще около 10 мин. Если вам понравилась идея с колбасками, то проварите их вместе с картофелем, удалите на стадии растирания, разрежьте их на куски, а затем верните в суп с капустой. См. также введение в главу **Брокколи** и раздел **Капуста и лук**.

**Картофель и копченая рыба.** *См. Копченая рыба и картофель*

**Картофель и лимон.** *См. Лимон и картофель*

**Картофель и листья кориандра.** *См. Листья кориандра и картофель*

**Картофель и лук.** Настолько распространенные компоненты, что мы забыли, какие чудеса они могут творить, работая вместе. В детстве у нас всегда стояли в гараже мешок картошки и мешок лука: они имели тот же статус, что и старые журналы. Когда живешь в маленькой квартирке в центре города, как я сейчас, припаркованная на улице машина сама становится гаражом, в котором хранится что угодно. Сегодня я держу картофель и лук в багажнике – и не только потому, что там обычно темно и

прохладно.

Мне нравится, что эти обычные овощи, расположившиеся среди шестеренок и пластиковых бутылок с тормозной жидкостью, можно в течение получаса сварить в молоке или обжарить по отдельности либо вместе и сделать из них пышное сливочное пюре с луком. Или протереть и обжарить, чтобы получилось швейцарское блюдо рёшти (*rösti*). Или просто нарезать их и сделать вкусный картофельный салат. Или проложить сыром и запечь до золотистого цвета, чтобы получилась английская запеканка пан хаггерти (*pan haggerty*). Или, наконец, предпринять наиболее трансцендентальный шаг из всех возможных – взять несколько яиц и приготовить из картошки с луком тортилью, которая будет представлять собой нечто существенно большее, нежели просто сумму ее компонентов…

**Картофель и моллюски.** На комбинации картофеля с морепродуктами основаны целые кулинарные культуры: достаточно вспомнить похлебку чаудер (*chowder*) из Новой Англии, суп муль фрит (*moules frites*) из Бельгии, венецианские картофельные ньокки с соусом из краба-паука. В ресторане *Romerijo* в Эль-Пуэрто-де-Санта-Мария, что находится между Хересом и Кадисом, вы всегда сможете найти свежие морепродукты (*mariscos*) или жареную рыбу (*pescados fritos*) с хрустящими золотыми ломтиками картошки. Ресторан *Romerijo* в этом оживленном приморском городе занимает больше пространства, чем обычно, потому что состоит из двух частей, расположенных друг против друга на постоянно переполненной узкой улочке. Одна часть заведения специализируется на жареных морепродуктах, а другая – на вареных. В огромных стеклянных витринах представлено колоссальное многообразие моллюсков – от знакомых вам до множества таких, о которых вы не слышали никогда. Крохотные креветки *minuscule camarones* – не больше запятых в меню; омары – достаточно мускулистые для того, чтобы выйти на берег и нарезать рыбака на чипсы за то, что он их побеспокоил. Жареный картофель с морской солью подают здесь в бумажных пакетиках с сине-белым логотипом ресторана. Пока клиенты ждут за столиками блюда, работники ресторана, перекрикивая шум, обезглавливают лангустов (*langostinos*), снимают их нежное бледно-оранжевое облачение и бросают их в пластиковые ведра, уже наполненные крабовыми клешнями и раскрытыми раковинами, темными и блестящими, как церемониальные шлемы гвардейцев. Все это похоже на сцены, изображенные на картинах Брейгеля, точнее, его более оптимистически настроенного брата Брейгеля-старшего («Райского»). На углу *Calle Misericordia* вы найдете множество

мест, где можно пропустить по стаканчику аперитива. Главный фокус состоит в том, чтобы употребить столько белого, выдержанного в дубовых бочках вина риоха (*Rioja*), чтобы можно было без страха выбирать из ассортимента двустворчатых раковин и чудовищ со щупальцами, дергающихся на льду, но не перебрать, иначе… Иначе, когда вы все-таки доберетесь до ресторана *Romerijo*, то все, что там останется, – это горка *percebes*, ракообразных, которых по виду можно сравнить с маленькими бронированными лошадками или плавающими свинками. В англоязычных странах *percebes* называют «морские уточки» (*goose barnacles*) – когда-то считалось, что они превращаются в казарок. Мне кажется, что в целом это более завидная судьба, чем сразу отправляться к кому-то в рот. Заказывайте их с жареным картофелем.

**Картофель и мускатный орех.** Мускатный орех используют для того, чтобы скрыть некоторые из грубых, землистых компонентов вкуса картофеля. С той же целью нередко используют тыкву или шпинат. Немного возни с теркой – и мускатный орех сделает эту работу. Впрочем, если он так прекрасно сочетается со всеми этими ингредиентами, то зачем себя сдерживать?

**Картофель и мята.** *См. Мята и картофель*

**Картофель и оливки.** *См. Оливки и картофель*

**Картофель и пастернак.** *См. Пастернак и картофель*

**Картофель и петрушка.** *См. Петрушка и картофель*

**Картофель и рассольный сыр.** Попробуйте дать теплому фруктовистому сыру вашерен мон де ор (*Vacherin Mont d'Or,* см. **Рассольный сыр и чеснок**) медленно проникнуть в картофель «в мундире»… А в блюде под названием тартифлет (*tartiflette*), которое делают во французском регионе Савойя, картофель, бекон и лук поливают расплавленным рассольным сыром реблоншон (*Reblochon*), который обладает пикантным вкусом. См. также **Твердый сыр и картофель** и **Зира и рассольный сыр**.

**Картофель и розмарин.** Сродство розмарина с картофелем делает его неотразимым участником «бледнолицей» римской пиццы *Roman pizza bianca*, увенчанной картофелем и чесноком – но без следа томатов. Как правило, для приготовления по данному рецепту берут молодой ароматный восковой картофель, например сорта Юкон Голд (*Yukon Gold)*, но можно попробовать и Дюк оф Йорк *(Duke of York)* или Ратт *(Ratte)*. Слегка отварите картофель, затем очень тонко его нарежьте и выложите так, чтобы ломтики слегка перекрывали друг друга, на (сырую) основу для пиццы, смазанную растительным маслом и посыпанную парой мелко нарезанных зубчиков чеснока. Полейте маслом,

дополнительно приправьте специями и посыпьте мелко нарезанными листьями розмарина. Можно усилить вкус (но не цвет) сыром пармезан (*Parmesan*), моцарелла (*Mozzarella*), азиаго (*Asiago*) или луком.

**Картофель и свекла.** Из картофеля и свеклы получается розовое пюре – одновременно сладкое и землистое. Знаменитый землистый вкус свеклы связан с соединением под названием геосмин. Подобную компоненту можно также обнаружить в запахе только что пойманного карпа и других придонных пресноводных рыб, а также в аромате *petrichor* (петрикор; этот термин придумали два австралийских исследователя специально для описания характерного запаха земли, на которую после долгой засухи выпал, наконец, живительный дождь). Кстати, землистый вкус картофеля связан с другим соединением. Если вам нравятся землистые ароматы и вкусы, то вы обрадуетесь, обнаружив их также в лесных грибах, трюфелях, тушеном луке и чесноке, некоторых сырах и выдержанных винах Бордо и Бургундии. См. также **Говядина и свекла**.

**Картофель и свинина.** *См. Свинина и картофель*

**Картофель и сельдерей.** *См. Сельдерей и картофель*

**Картофель и спаржа.** *См. Спаржа и картофель*

**Картофель и твердый сыр.** *См. Твердый сыр и картофель*

**Картофель и томаты.** Давайте не будем ходить вокруг да около, а закажем картошку фри с кетчупом! Вероятно, это наиболее популярное партнерство в западном кулинарном мире. Точное происхождение этой «фри» остается неясным, но известно, что термин «картофель, обжаренный по-французски», стал употребляться в середине XIX века, незадолго до того, как в 1876 году появился кетчуп «Хайнц» (*Heinz*). Основная особенность кетчупа – его сила во всех пяти основных категориях вкуса: он одновременно сладкий, кислый, горький, соленый и насыщенный вкусом умами. Итак, натуральные томаты обладают умами, натуральный картофель – тоже; таким образом, картофель с кетчупом – это умами в квадрате. Элизабет Дэвид (*Elizabeth David*) приводит греческий рецепт картофельного пюре, смешанного с очищенными и мелко нарезанными томатами, нарезанным зеленым луком, петрушкой, растопленным сливочным маслом и мукой (все это потом обжаривается или запекается). Она же упоминает французский рецепт супа-пюре из томатов и картофеля. Вкратце он выглядит так: размягчите нарезанные белые части двух перьев лука-порея в растительном масле, добавьте 225 г томатов, нарезанных кубиками, и потушите, чтобы они пустили сок. Затем добавьте 350 г очищенного картофеля, нарезанного кубиками, немного соли и сахара и 700 мл воды.

Доведите до кипения и варите на медленном огне в течение 25 мин. Слейте жидкость, протрите массу через сито, а затем верните в чистую кастрюлю и добавьте 150 мл сливок. Подогрейте и подавайте с зеленью петрушки или кервелем. На острове Пантеллерия, расположенном недалеко от Сицилии, делают блюдо салат пантеска (*insalata pantesca*), в котором вареный картофель сочетается с кусочками свежих томатов, оливками, красным луком и каперсами в оливковом масле и уксусе. И, конечно, картофель и томаты обеспечивают прекрасную основу для клэм-чаудера (*clam chowder*), нью-йоркской похлебки из моллюсков. См. также **Чили и томаты**.

**Картофель и трюфель.** Это в буквальном смысле слова земляки! Обнаружив в XVI веке картофель в нынешней Колумбии, испанские конкистадоры посчитали его клубни трюфелями и даже название придумали – «земляные» трюфели. Добавьте к стандартному блюду из картофеля немного трюфелей – и оно станет более гармоничным; не случайно с трюфелями делают картофельное пюре или картофельную запеканку, а картофельный салат заправляют майонезом с трюфельным маслом. Джорджио Локателли (*Giorgio Locatelli*) подает черные трюфели с картофельными ньокки, потому что считает, что они отлично сочетаются, хотя для блюд из пасты и ризотто он предпочитает белые трюфели.

**Картофель и укроп.** *См. Укроп и картофель*

**Картофель и хрен.** *См. Хрен и картофель*

**Картофель и цветная капуста.** *См. Цветная капуста и картофель*

**Картофель и цыпленок.** *См. Цыпленок и картофель*

**Картофель и черная икра.** Саймон Хопкинсон (*Simon Hopkinson*) и Линдси Бархэм (*Lindsey Bareham*) пишут, что черная икра и трюфели, вероятно, лучше всего чувствуют себя в паре с картофелем, нежели в любых других сочетаниях. Картофель и трюфели демонстрируют «теплую» землистость и образуют гармоничное сочетание, тогда как черная икра и картофель составляют контрастную пару; сладкий мягкий картофель выступает против сложности соленой и плотной икры. Икра с трюфелем отлично сочетаются в теплых канапе с обжаренным молодым картофелем, увенчанных холодной сметаной и икрой – разница температур создает дополнительный приятный контраст. См. также **Картофель и трюфель**.

**Картофель и «черный пудинг».** *См. «Черный пудинг» и картофель*

**Картофель и чеснок.** Скордалия (*Skordalia*) – это греческое блюдо из сырого толченого чеснока, который размешивают в

картофельном пюре с оливковым маслом и добавляют немного белого винного уксуса или лимонного сока до тех пор, пока не будет достигнута требуемая консистенция. Иногда в скордалию кладут также яичный желток. Вместо картофельного пюре (или в дополнение к нему) можно использовать тертый миндаль, хлеб или пюре из фасоли. В общем, картина ясна: скордалия – это нечто белое, чесночное и подходящее к рыбе. Впрочем, можно просто намазать ее на полоски теплой питы…

**Картофель и чили.** Резкость вкуса перца, наряду с привкусом дымка, делает чили хорошим другом картофеля. Не случайно чипсы со вкусом паприки на сегодняшний день – наиболее популярный вкус в Германии. В свою очередь, картофель подчеркивает вкус перца. Смешайте в пакете для замораживания 4 ст. л. оливкового масла и 4 ч. л. паприки. С помощью шинковки типа «мандолина» или диска кухонного комбайна нарежьте четыре крупные картофелины на полоски, которые в поперечном сечении будут представлять собой квадрат со стороной около 1 см. Протрите полоски досуха, а затем бросьте их в пакет и несколько раз встряхните, чтобы они покрылись острым маслом. Переложите картофель из мешка в противень и обжарьте в духовке при 220 °C (отметка «7» на газовой плите) в течение 20–25 мин. За это время картофель надо пару раз перемешать. Пара щепоток кайенского перца в остром масле сделает это блюдо еще более «ударным». См. также **Чили и томаты**.

**Картофель и шафран.** *См. Шафран и картофель*

**Картофель и яйца.** Простейший и самый дешевый способ доказать, что не нужно быть олигархом, чтобы есть, как король. Глубоко погрузите толстый мягкий ломоть хлеба в разбитый желток или выложите яичницу на подушку из картофельного пюре, добавьте немного лука, и вы получите все, что нужно для испанской тортильи: сладкий, похожий на пирожное, омлет; мягкий картофель с землистым вкусом; горько-сладкий карамелизированный лук. Можно съесть это блюдо свежим, прямо со сковородки, когда оно сияет золотом, словно монета в один евро, выкатившаяся на тротуар в солнечный полдень. Можно съесть его на следующий день, когда оно приобретет более глубокий и пикантный вкус и сероватый оттенок – что, впрочем, не будет иметь никакого значения, если вы положите эту массу на классические белые тосты. Поздним вечером в Испании мы не ели ничего вкуснее яиц с картофелем, *huevos con patates*, – блюда, которое, пожалуй, выглядит немного по-деревенски, но зато вкус… Заказывая его, мы думали, что нам принесут тортилью или столь любимую британцами тарелку жареной картошки и яйца.

Но то, что прибыло к нашему столу, представляло собой изысканное блюдо с крупно нарезанной картошкой, на которую разбили пару яиц – не сырых, но и не прожаренных. Увидев это кушанье, даже любой уважающий себя двухлетний карапуз, не задумываясь, отправил бы его в мусорное ведро. Но дело было за полночь, все вокруг было закрыто… После того как выяснилось, что труднопрожевываемые ломтики картофеля, залитые липкими яйцами, не берутся вилками, мы засучили рукава и начали есть их руками. Это было очень вкусно! Картошка была съедена до последнего ломтика, все, что осталось от *huevos con patates*, – это жирные отпечатки наших пальцев на стенках бокалов. См. также **Имбирь и яйца**.

# Сельдерей

В этом разделе речь идет о стеблях сельдерея, корнеклубнях и семенах дикого сельдерея, которые собирают, измельчают и делают из них соль с сельдереем. Все они имеют в своем составе те же соединения, что и трава любисток, которая также обладает характерным вкусом сельдерея. Наиболее мощно этот вкус выражен в семенах сельдерея; именно на этот теплый и горький вкус накладывается сложный комплекс травяных и цитрусовых вкусов, причем в отдельных видах лимонный вкус выражается сильнее, чем в прочих. Семена сельдерея смогут пригодиться, когда у вас не будет его стеблей либо когда они окажутся громоздкими для данного блюда. Стебли имеют более солоноватый и анисовый вкус, нежели утолщения; корнеклубни обладают более мягким характером и добавляют блюдам овощные сладость и землистость. Семена, стебли и листья любистока широко используются в медицине как основа для сердечных капель на спирту или бренди. Вкус сельдерея улучшает бульоны и отвары, поэтому он широко используется в супах и тушеных блюдах, где подчеркивает сладость мяса и морепродуктов.

**Сельдерей и арахис.** «Муравьи на бревне» (*Ants on a log*) – так называется американский снэк, в котором вогнутая канавка стебля сельдерея заполняется арахисовым маслом и украшается цепочкой «муравьев» – изюминок. На самом деле за китчевым видом этой закуски кроется гармоничное сочетание вкусов: хрустящий, слегка горьковатый сельдерей уравновешивает жирность соленого арахиса и виноградную сладость изюма. Можно взять эти элементы и переделать их в более «взрослый» салат, приписав ему тайское влияние. Нарежьте четыре мягких стебля сельдерея на маленькие полоски, смешайте с половиной горсти изюма и с заправкой (см. **Лайм и анчоусы**). Крупно размелите полгорсти жареного арахиса, половину арахиса смешайте с сельдереем, а остатком посыпьте салат.

**Сельдерей и баранина.** В персидской кухне сельдерей и баранина объединены в блюде под названием хореш (*khoresh*), которое готовится так же, как описано в разделе **Ревень и баранина**, за исключением того, что перед добавлением к мясу сельдерей обжаривают с травами. В Турции и Греции сельдерей и

баранину тушат в лимонном соусе. В своем ресторане *Amador* в Лангене, Германия, шеф-повар Хуан Амадор (*Juan Amador*) готовит баранину по-арагонски, используя корни сельдерея, кофе и грецкие орехи.

**Сельдерей и белая рыба.** *См. Белая рыба и сельдерей*

**Сельдерей и говядина.** Медленно протушенный сельдерей приобретает сладость и сродство с бульонами, потому стебли (а иногда и семена) сельдерея используются для того, чтобы добавить глубины отварам и тушеным блюдам. То же самое относится к траве любисток, которая пахнет сельдереем. Последнюю в Германии иногда называют *Maggikraut* («капуста Магги») из-за того, что своим вкусом она напоминает бульонные кубики *Maggi*. Стебли сельдерея не только кладут в кастрюлю; можно нарезать их и использовать в качестве компоненты при варке бульона из говяжьей косточки или как мощную и вкусную основу для соуса. Находясь в Нью-Йорке, не забудьте попробовать *Dr Brown's Cel-Ray soda* (наверное, это единственная в мире шипучка с сельдереем) в паре с солониной или сэндвичем с пастрами (*pastrami*).

**Сельдерей и голубой сыр.** Две опоры рождественского стола. Мне нравится это сочетание в супе, который готовят на День подарков (26 декабря), – он получается такой же бледный и жирный, как я сама после трех дней поглощения мятных шоколадок *After Eight*. Эта пара также хороша как гарнир к пряным крылышкам «Баффало» (*Buffalo*) – куриные крылышки обжаривают во фритюре, а затем «купают» в маргарине и остром соусе и подают на блюде с голубым сыром и палочками сельдерея. Мне нравится идея этого блюда, все эти сильные вкусы и контрастные текстуры и температуры, но собственно крылышки оставляют меня равнодушными. Поедая их, я чувствую себя, как хомячок, затачивающий карандаши, или как тот калан-крабоед, который умирает от голода, потому что тратит на добывание мяса из краба больше калорий, чем содержится в этом мясе. Для получения более глубокого удовлетворения ориентируйтесь на трио, описанное в разделе **Голубой сыр и цыпленок**.

**Сельдерей и грецкий орех.** *См. Грецкий орех и сельдерей*

**Сельдерей и картофель.** Размешать только что истолченные и обжаренные семена сельдерея в картофельном салате – отличный способ добавить к его вкусу немного соленых ноток. Хороша и комбинация сельдерея с картофельным пюре; чтобы смесь не стала слишком водянистой, лучше проварить овощи по отдельности, а потом слить воду и высушить их на слабом огне, прежде чем добавлять масло. См. также **Трюфель и сельдерей**.

**Сельдерей и каштаны.** *См. Каштаны и сельдерей*

**Сельдерей и лук.** *См. Лук и сельдерей*

**Сельдерей и моллюски.** Лобстер-ролл, характерный для Новой Англии, – один из тех легендарных сэндвичей, которые делаются достаточно просто, но вызывают многочисленные споры относительно точного способа их «построения». Все согласны с тем, что основа такого сэндвича должна состоять из внушительной горки мяса омара, выложенного на мягкую белую булочку для хот-дога, но дальше… Дальше разные школы с условным названием «Путь сэндвича» имеют различные представления о необходимости присутствия в блюде листового салата и/или сельдерея и о том, нужно ли поливать мясо растопленным сливочным маслом или майонезом. Помните? Очнувшись от комы в шестом сезоне сериала «Сопрано», первое, что просит Тони, – это лобстер-ролл из *Pearl Oyster Bar* в нью-йоркском районе Уэст-Виллидж. Если вы когда-нибудь задумывались о том, почему гангстеры такие толстые, то должны были отметить, что они налегают как раз на растопленное сливочное масло и майонез. Перемешайте мясо лобстера, немного мелко нарезанного сельдерея, майонез *Hellmann*, сбрызните массу лимонным соком, добавьте приправы и оставьте остывать в холодильнике на то время, пока вы будете открывать булочку для хот-дога, словно обложку книги, и заливать внутрь растопленное на сковороде сливочное масло. Выложите на булочку мясо омара. Вкушайте изыск, удобно раскинувшись в шезлонге и направив полет своей мысли в сторону Новой Англии.

**Сельдерей и морковь.** *См. Морковь и сельдерей*

**Сельдерей и мускатный орех.** *См. Мускатный орех и сельдерей*

**Сельдерей и мягкий сыр.** *См. Мягкий сыр и сельдерей*

**Сельдерей и прошутто.** *См. Прошутто и сельдерей*

**Сельдерей и свинина.** *См. Свинина и сельдерей*

**Сельдерей и трюфель.** *См. Трюфель и сельдерей*

**Сельдерей и устрицы.** *См. Устрицы и сельдерей*

**Сельдерей и хрен.** В ранних рецептах «Кровавой Мэри» (*Bloody Mary*) сельдерей и хрен не упоминались. Как отметил в интервью журналу *The New Yorker* в 1964 году Фернанд Петио (*Fernand Petiot*), провозгласивший себя изобретателем этого коктейля, в его рецепте фигурировали водка, томатный сок, кайенский перец, лимон, черный перец, соль и вустерширский соус. Но разве с тех пор сельдерей и хрен не стали в этом напитке незаменимыми? Они выступили как пара, которая опоздала на скучную вечеринку, но зато оживила ее. Хрен щекочет ваши ноздри, листья сельдерея – ваши щеки, а стебли, в бороздки которых проник томатный сок, становятся идеальным

инструментом для сторонников собственной правоты в пьяных беседах. И, конечно, сельдерей и хрен делают этот напиток еще и едой, заботливо удовлетворяя некоторую часть ваших потребностей в пище.

**Сельдерей и цыпленок.** Сельдерей – по-прежнему отличный компаньон для цыпленка, хотя сегодня этот союз не так популярен, как прежде. На протяжении XIX века все британские и американские авторы книг по кулинарии считали соус из сельдерея естественным дополнением к тушеной птице, поскольку его традиционно подают в Англии на рождественский ужин к индейке с устрицами. Ханна Гласс (*Hannah Glass*e) дает несколько рецептов этого соуса. Вот один из них. Нарежьте стебли сельдерея на кусочки и отварите их в небольшом количестве кипящей воды. Когда сельдерей станет мягким, добавьте мускатный цвет и мускатный орех, специи, а затем загустите жидкость сливочным маслом и мукой. Другие версии основываются на использовании телятины, сливок или обоих этих компонентов. Последние научные исследования показали, что сельдерей содержит летучие соединения, которые не фиксируются органами чувств человека, тем не менее значительно усиливают нотки сладости и вкус умами в курином бульоне.

**Сельдерей и яблоко.** В фильме «Американский психопат» (*American Psycho*) Эвелин, подруга Патрика Бэйтмана, расстраивается, когда ее салат «Уолдорф» (*Waldorf*) оказывается грубоват. Не повторяйте ее ошибок! Нарежьте три неочищенных яблока вместе с парой стеблей сельдерея, добавьте полстакана грецких орехов и примерно 1 ст. л. майонеза – но не топите салат в майонезе! Подавайте на Рождество с полновесным ломтем окорока и бокалом выдержанного темно-золотистого портвейна.

**Сельдерей и яйца.** *См. Яйца и сельдерей*

# Горчичный вкус

Водяной кресс
Каперсы
Хрен

# Водяной кресс

Горькая перечная минеральная свежесть водяного кресса делает его популярным гарниром для жареного мяса. Это, конечно, очень хорошо, но кресс заслуживает большего, чем роль копьеносца при мясе, тем более что он одинаково здорово смотрится в парах как с солеными, так и со сладкими ингредиентами: в соленом бульоне со сладким молоком, или со сливками в изысканном супе, или зажатым в сэндвиче между ломтиками сладкого хлеба и соленого сливочного масла. А измельченный со сметаной и щепоткой соли, водяной кресс образует соус, который освежает, как река, куда утомленный путник может опустить ступни в жаркий полдень.

**Водяной кресс и анчоусы.** *См. Анчоусы и водяной кресс*

**Водяной кресс и апельсин.** *См. Апельсин и водяной кресс*

**Водяной кресс и говядина.** Тальята (*Tagliata*) – тосканское блюдо из говядины, которую опаливают на огне, а затем тонко нарезают и кладут на свежую рукколу, которая, таким образом, пропитывается мясными соками. Это блюдо – прекрасное средство демонстрации хорошего стейка, поскольку только в компании с освежающей рот перечной травой вы сумеете ощутить настоящий вкус хорошего мяса. Так почему бы нам не «англизировать» это блюдо, заменив рукколу водяным крессом? Почему бы не отойти от привычной практики класть листья только в плотный сэндвич с жареной говядиной? Не поддавайтесь искушению подать это блюдо к столу с картофелем: он будет добавлять мучнистую тяжесть, тогда как сам смысл тальяты больше в легкости, нежели во вкусе. Ограничьте свиту блюда ложкой дижонской горчицы.

**Водяной кресс и голубой сыр.** Сладко-соленый стилтон красиво контрастирует с горьким перечным вкусом водяного кресса. При внимательном изучении вы также сможете обнаружить в обоих этих продуктах слабый металлический привкус – как будто зубья вилки слишком задержались во рту. Обязательно попробуйте объединить эти вкусы в салате с грушей и грецким орехом или в супах, суфле и пирогах. Но ничто не сравнится с самым простым блюдом: намажьте на хлеб размягченный сыр стилтон – его слой должен быть достаточно толстым, чтобы оставить приятное впечатление у ваших зубов, когда вы их в него погрузите. Посыпьте сэндвич нарезанными листьями водяного кресса. См. также **Пастернак и водяной**

**кресс**.

**Водяной кресс и грейпфрут.** *См. Грейпфрут и водяной кресс*

**Водяной кресс и грецкий орех.** Сэндвичи с водяным крессом вряд ли будут встречены с большим энтузиазмом, однако все-таки попробуйте их сделать, аккуратно нарезав хлеб. Другая история – листья, «запертые» между ломтиками домашнего хлеба с грецкими орехами. Можете добавить туда немного копченого лосося или тонкие ломтики сыра бри (*Brie*). Не стоит недооценивать удивительную способность водяного кресса вытягивать из хлеба весь его вкус – если подумать, то и из него самого получается довольно хороший хлеб. В пекарне *Mark Miller and Andrew McLauchlan's Flavored Breads* знают рецепт лепешек из рукколы и водяного кресса, которые могут содержать также листья кориандра и мяту. Едят такие лепешки, макая их в теплое ореховое масло.

**Водяной кресс и жирная рыба.** Форель и водяной кресс – это не столько сочетание, сколько воссоединение. Конечно, форель вырастает на более нежных листьях водяного кресса, которые прогрызают для нее крошечные ракообразные, живущие в водорослях. Как и другие природные пары, форель и водяной кресс достаточно гармонично сочетаются между собой, так что им нужен минимум подготовки. Обжарьте форель на очищенном сливочном масле по 5 мин. с каждой стороны. Из водяного кресса сделайте соус, для чего перемешайте его со 150 мл сметаны, соком выжатого лимона, щепотками соли и сахара. Японцы, которые до конца XIX века не знали водяного кресса, теперь делают из него салат под названием о-хитаси (*o-hitashi*). Салат быстро бланшируют, опускают в воду со льдом, обсушивают, нарезают кусочками «на один укус», посыпают даси (хлопья из сушеного тунца), добавляют немного рисового вина мирин и соевого соуса, некоторое время маринуют, а затем едят холодным.

**Водяной кресс и картофель.** Китайцам нравится суп из водяного кресса, который они часто готовят на бульоне из свинины. Во Франции и Великобритании вкус такого супа делают более насыщенным за счет использования сливок, картофеля или обоих этих компонентов. Мне нравятся все виды водяного кресса, но тот, который продается в букетиках, кажется, имеет более чистый и минеральный вкус, чем выгодно отличается от водяного кресса в пакетиках, который становится водянистым, если сразу же его не приготовить.

Если вы часто используете много водяного кресса, то, может быть, стоит рассмотреть возможность выращивания земляного кресса, который имеет похожий вкус и зимой хорошо растет под

пленкой. Некоторые считают, что земляной кресс имеет более сильный вкус, чем водяной, и поэтому в суп его нужно класть в меньших количествах, нежели водяной. Я считаю иначе: по-моему, лучше взять больше картофеля и сварить больше супа.

**Водяной кресс и козий сыр.** Как предметы выглядят четче на фоне синего неба, так и горечь водяного кресса придает козьему сыру более отчетливый и определенный вкус, и при этом оба продукта начинают демонстрировать «звонкую» минеральность. Отваренный водяной кресс несколько теряет свою напористость, но тоже хорошо сочетается с сыром – особенно в супе из водяного кресса с гарниром из козьего сыра. Но лучше сочетать эти продукты свежими – например, в салате, заправленном ореховым маслом и хересным уксусом. Длинные листья кресса требуют долгого, вдумчивого пережевывания: готовьтесь выступить в роли козы.

**Водяной кресс и копченая рыба.** Богатый соленый вкус копченой рыбы и острая перечность водяного кресса образуют прекрасное сочетание, но требуют для баланса немного сладковатых компонентов. Для пирога с копченой форелью и водяным крессом ими могут стать яйца и сливки; для салата из копченого лосося с водяным крессом – свекла; для соуса из водяного кресса – рыбные палочки (*fishcakes*) с картофелем. См. также **Водяной кресс и цыпленок**.

**Водяной кресс и моллюски.** Острота водяного кресса приглушает излишне насыщенный вкус моллюсков. Знаменитый шеф Нобу (*Nobu*) предлагает делать салат из водяного кресса с лобстером и черным кунжутом, а Ален Дюкасс (*Alain Ducasse*) готовит из водяного кресса и морских гребешков суп, чей бездонный зеленый цвет может конкурировать только с цветом дивана «Честерфилд» в клубе для настоящих джентльменов…

**Водяной кресс и пастернак.** *См. Пастернак и водяной кресс*

**Водяной кресс и свекла.** *См. Свекла и водяной кресс*

**Водяной кресс и свинина.** В южных районах Китая водяной кресс кипятят на медленном огне со свиными ребрышками, получая простой, но вкусный суп. Его можно приправить свежим имбирем или фруктами юююба (*jujube*), которые на вид и на вкус похожи на финики.

**Водяной кресс и цыпленок.** Мне кажется, что в теплую погоду жареный цыпленок с водяным крессом представляет собой аналог ростбифа с хреном. Сладость мяса подчеркивается острым перечным ударом водяного кресса, но одновременно освежающая листовая зелень делает это сочетание более легким. Во Франции водяной кресс служит классическим гарниром для жареного цыпленка. Особенно хорошо это сочетание работает, когда

сладость плоти и горечь листьев уравновешиваются свежестью солоноватой кожи. Впрочем, если вы хотите есть только постное белое мясо, то тот же трюк можно выполнить с помощью нескольких маслин или тайского дрессинга из рыбного соуса и сока лайма. Теплый соус для цыпленка можно сделать из водяного кресса очень быстро. Для этого размягчите пару луковиц лука-шалота в сливочном масле, затем добавьте 75 мл белого вина и тушите до тех пор, пока объем смеси не уменьшится примерно до 1 ст. л. Влейте 400 мл горячего куриного или овощного бульона, прокипятите на медленном огне в течение 5 мин. и добавьте 150 мл сливок. В нагретую смесь всыпьте 150–200 г мелко нарезанного водяного кресса, проварите 1–2 мин., приправьте по вкусу и размешайте.

**Водяной кресс и яйца.** Садовый кресс, который иногда называют пепперграс (*peppergrass*), демонстрирует чуть менее отчетливый вкус горчичного масла, чем его близкий родственник водяной кресс, но составляет такой же приятный контраст с «уютным» вкусом яйца. Нет прекраснее контраста для сэндвича, поедаемого с отставленным в сторону мизинцем, чем контраст яйца с крессом! Не случайно в лондонском *Ritz Hotel* подают яичный майонез и «мостики» с водяным крессом (это такие миниатюрные булочки для хот-догов) к послеобеденному чаю. Водяной кресс также хорош с омлетом или в салате с мягким яйцом пашот и кусочками чоризо.

# Каперсы

Каперсы – нераспустившиеся бутоны кустистого растения каперс – могут оживить невыразительное мясное блюдо или старомодный коктейль из морепродуктов, как новый аксессуар оживляет старое платье. Каперсы добавляют глоток свежести, немного причудливого вкуса и капли соленой жидкости, что особенно важно для рыбных блюд. Соленые каперсы дольше сохраняют свой интересный вкус, чем маринованные; в любом случае важно замочить каперсы на 15 мин. перед использованием, и тогда травянистые и горчичные ноты в их вкусе станут более очевидными. Некоторые повара перед тем, как положить промытые каперсы в салаты или соусы, маринуют каперсы в белом вине и травах. Кроме бутонов, в этой главе рассматриваются также плоды каперсов.

**Каперсы и анчоусы.** Небольшие количества каперсов и анчоусов могут преобразить невыразительные или излишне маслянистые блюда. Мы должны всегда иметь их при себе в маленькой коробочке, как швейный набор, для чрезвычайных кулинарных ситуаций. В определенном смысле каперсы можно дополнить лимоном, но лучше использовать их комбинацию, которая может послужить для ароматизации сливочного масла, для обжарки красной рыбы на гриле, для приготовления стейков из тунца или бараньих отбивных. Добавьте к четырем нарезанным филе анчоусов 1 ч. л. лимонного сока и 0,5 ч. л. лимонной цедры. Размешайте их в 125 г размягченного сливочного масла с 3–4 ч. л. небольших каперсов; приправьте смесь специями. Перенесите на квадрат из пленки и сверните массу в цилиндр. Поставьте массу на холод, перед использованием нарежьте ее на диски.

**Каперсы и баранина.** Соленая горечь каперсов прекрасно оттеняет сладковатую баранину. Лучшие каперсы содержат ноты тимьяна и лука, которые также хорошо подходят к этому мясу. Вот классический рецепт от Кейт Флойд (*Keith Floyd*) на шесть человек. Если вы считаете, что приготовленной вами бараньей ногой насытится большее число едоков, то соответственно увеличьте объем соуса. Погрузите баранью ногу в овальный котел с водой и очень медленно доведите ее до кипения. Снимите с поверхности жир и добавьте шесть перьев лука-порея, две брюквы, шесть морковок и четыре репы – все это нарезанное крупными кусками. Проварите в течение двух часов. Перед самым

концом варки растопите в сковороде 25 г сливочного масла, добавьте 25 г пшеничной муки и размешайте до состояния сливочного крема. Влейте 150 мл теплого молока и взбейте до получения однородной массы, затем добавьте из кастрюли с бараниной 150 мл бульона и проварите на медленном огне около 20 мин. – до образования роскошного бархатистого соуса. Добавьте 3–4 ст. л. промытых и обсушенных каперсов, а также приправы и перелейте жидкость в кувшин. Выньте баранину, поместите ее на блюдо в окружении овощей и полейте соусом. См. также **Козий сыр и каперсы**.

**Каперсы и белая рыба.** Скат с каперсами в черном масле заслуженно относится к классическим блюдам, но, поскольку скат сегодня находится под угрозой исчезновения, оно почти исчезло из меню. Попробуйте использовать вместо ската морские гребешки. Кстати, когда мясо ската имелось в изобилии и было дешево, лукавые рыбаки изготовляли «гребешки» из крыльев ската; некоторые ценители считают, что сладкие, нежные вкусы этих двух обитателей морских глубин и вправду похожи. Разогрейте в сковороде 75 г сливочного масла, стараясь сделать так, чтобы оно зазолотилось, но не подгорело. Добавьте 1 ч. л. белого винного уксуса и 1–2 ст. л. промытых и высушенных каперсов. Перемешайте смесь и залейте ею приготовленные гребешки, любую белую рыбу или еще одного классического партнера этого соуса: говяжьи мозги. Разумеется, каперсы также являются важным элементом соуса тартар.

**Каперсы и говядина.** *См. Говядина и каперсы*

**Каперсы и жирная рыба.** Соединение под названием метилизотиоцианат, которому каперсы в значительной степени обязаны своим вкусом, имеет сильный «горчичный» характер. Это соединение встречается также в хрене, который считается идеальным партнером для жирной рыбы. В силу этого каперсы «пробивают» жирность рыбы примерно так же, как это делает хрен. Жирная рыба и каперсы особенно хорошо сочетаются с пиццей. Намажьте основу пиццы томатным соусом (рецепт хорошего соуса см. в разделе **Чеснок и базилик**), посыпьте соус тонкими ломтиками красного лука, хлопьями из консервированного тунца, анчоусами, оливками и каперсами. Выпекайте в течение 10 мин. при 230°C (отметка «8» на газовой плите).

**Каперсы и картофель.** Каперсам нравится издеваться над мягкими вкусами и нейтрализовать вкус жира. В силу этого они хороши в средиземноморском картофельном салате (см. **Картофель и томаты**), их можно добавлять в скордалию (см. **Картофель и чеснок**) или подавать с горячим (особенно

обжаренным) картофелем. Стоит помнить, что каперсы кладут в холодное масло и только потом доводят его до высокой температуры: брошенные в горячий жир, они могут превратиться в крошечные соленые бомбочки. Обратите внимание на то, что долгое приготовление усиливает вкус каперсов. Заметим, что в Греции едят и листья каперсов; они имеют более выраженный вкус горчицы и тимьяна, нежели бутоны, и хорошо подходят к картофелю и рыбе. См. также **Шафран и картофель**.

**Каперсы и козий сыр.** *См. Козий сыр и каперсы*

**Каперсы и копченая рыба.** Каперсы представляют собой классический гарнир для копченого лосося, потому что нейтрализуют жирность рыбы, а их крайняя соленость, кажется, делает лосося еще слаще. Аналогично бутонам могут быть использованы и плоды каперсов – особенно хорошо они подходят к копченому мясу и колбаскам. По размеру они напоминают маленькие оливки с забавными хвостиками. В отличие от «мешковатых» бутонов, плоды каперсов очень плотные и полны семян, которые после раскусывания затапливают все вокруг соленой, грубой горчицей. В целом по вкусу плоды каперсов немного мягче их бутонов. Подавайте их к пате из копченого лосося на тосте из цельнозернового хлеба.

**Каперсы и лимон.** Это сочетание может поднять мертвых! Смешайте их в майонезе или объедините в соусе для лосося или жареной копченой рыбы. Еще вариант: «выжмите» еще больше из соленой кислотности этих продуктов, приготовив спагетти с лимоном и каперсами. Для этого следуйте рецепту **Лимон и базилик**, заменив базилик на 1 ст. л. промытых каперсов. См. также **Каперсы и анчоусы**.

**Каперсы и моллюски.** Каперсы хорошо сочетаются со всеми морепродуктами. В отличие от соленых каперсов, маринованные каперсы, у которых вкус несколько замаскирован уксусом, подают к маринованным креветкам, популярным на американском Юге. Это блюдо напоминает севиче (*ceviche*) – оно тоже холодное, пикантное, с большим количеством сока цитрусовых – но севиче готовится из моллюсков. См. также **Каперсы и белая рыба**.

**Каперсы и мягкий сыр.** Классно смотрятся в паре с копченым лососем, но довольно вкусны вместе и без рыбы. Смешайте обсушенные каперсы с густым сливочным сыром цвета слоновой кости. По возможности используйте французские каперсы – они бесподобны: маленькие, как зеленые горошины перца, с тонкими вкусами редиса и лука. Намажьте смесь на крекеры или ржаной хлеб и… будьте готовы к маленьким взрывам вкуса каперсов при каждом укусе. В общем, наслаждение каперсами – это кулинарный эквивалент прогулки босиком по

галечному пляжу. См. также **Каперсы и огурцы**.

**Каперсы и огурцы.** Корнишоны – это мелкие, обычно 3–4 см в длину, огурцы. Тонкая пупырчатая кожица и хрустящая мякоть делают их идеальными объектами для маринования. Каперсы и маринованные корнишоны объединяются в соусе тартар, входят вместе с зеленью и сваренным вкрутую яйцом в соус грибиш (*gribiche*), а также в липтауэр (*Liptauer*) – мягкий пряный сыр из Центральной Европы, приправленный паприкой, горчицей и шнитт-луком.

**Каперсы и оливки.** *См. Оливки и каперсы*

**Каперсы и петрушка.** *См. Петрушка и каперсы*

**Каперсы и свекла.** Сладкая свекла и горчичные каперсы образуют своеобразную медово-горчичную комбинацию вкусов. Такую смесь можно добавлять в фарш из говядины, в отварной картофель с луком, класть в пирожки или в популярное шведское мясное блюдо *biff à la Lindström* (оно не очень отличается от лабскауса или красного хэша, о котором шла речь в разделе **Говядина и свекла**). Можно добавить промытые каперсы к смеси оливкового масла с красным винным уксусом, которая используется для заправки салата из свеклы и козьего сыра.

**Каперсы и томаты.** *См. Томаты и каперсы*

**Каперсы и цветная капуста.** *См. Цветная капуста и каперсы*

# Хрен

Хрен – это задира с нежной душой. Надрежьте его или троньте теркой – и он включит естественные защитные механизмы, а именно начнет выделять острые и горькие соединения, от которых глаза лезут на лоб, а нос пылает. По этой причине хрен, как правило, противопоставляют достойным соперникам с сильными вкусами, которым есть чем ему ответить: копченостям, ростбифу, пикантным сырам и томатному соку с пряностями. Вместе с тем в малых дозах хрен может оттенять тонкие вкусы сырых морепродуктов. Таким образом, наряду с другими острыми ингредиентами наподобие чили и горчицы хрен является своего рода «шоуменом», который привлекает внимание к происходящему во рту. Есть в нем и небольшой запас свежести, который чуть-чуть гасит излишнюю «рыбность» свежих морепродуктов и землистость картофеля и свеклы. В этой главе мы также рассмотрим васаби.

**Хрен и бекон.** Похоже, бекон и томаты без ума друг от друга. Почему бы и нет? Ведь они демонстрируют такое богатство вкусов: соленый, сладкий, кислый… Наверное, именно поэтому бекон непременно сочетают с томатами. Я понимаю, насколько велика в таких случаях сила привычки, но считаю, что каждый человек хотя бы раз должен попробовать вместо томатного соуса взять к бекону соус из хрена – особенно если речь идет о копченом беконе. Если же речь идет о хорошем копченом беконе, то я готова зайти настолько далеко, чтобы сказать, что соус из хрена будет просто лучше томатного, потому что он дополняет соленый вкус копченого бекона, тогда как томатный соус борется с этим вкусом. Смешайте 1 ст. л. тертого хрена с 4 ст. л. майонеза. Намажьте смесь в количестве, чуть большем, чем вы считаете нужным, на поджаренный черный хлеб, положите сверху бекон, серповидный ломтик авокадо и несколько хрустящих листьев салата латук. Погрузите зубы в бутерброд и почувствуйте, как ваши глаза поднимаются к небу. Обратите внимание на то, как вкус хрена идет за вкусом бекона и поддерживает его.

**Хрен и белая рыба.** Наверное, пуристы от кулинарии этого не одобрят, но признаюсь: люблю я положить в суши побольше васаби, чтобы рисовый колобок напоминал кусочек зеленой взрывчатки. Васаби и хрен – близкие родственники. Оба они имеют острый, металлический вкус, который обусловлен

летучими соединениями серы, высвобождаемыми в качестве защитной меры при повреждении растения – например, при попытках его натереть. Хрен отличается от васаби тем, что по вкусу больше похож на редис и кресс-салат. Надо сказать, что большая часть васаби, подаваемого в западных ресторанах, это и не васаби вовсе, а хрен, окрашенный в зеленый цвет; то же во многом относится и к магазинному васаби. Пытаясь выяснить особенности вкуса васаби, следует иметь в виду: одно неосторожное движение – и вы будете долго плакать горючими слезами и шмыгать красным носом. Гарольд Макги (*Harold McGee*) делится секретом поведения в том случае, если вы «перевасабили»: нужно выдыхать через рот, чтобы запах васаби не раздражал носовые проходы, а вдыхать через нос, чтобы воздух обошел стороной остатки васаби во рту. Другой вариант поведения – просто плакать и ждать. Это и делают все те, кто не читал Макги.

**Хрен и говядина.** *См. Говядина и хрен*

**Хрен и горох.** *См. Горох и хрен*

**Хрен и жирная рыба.** Хрен можно подать в качестве соуса к просто приготовленной жирной рыбе. Отметим, что известный шеф-повар Ричард Корриган (*Richard Corrigan*) гарнирует хреном селедочное ассорти, а также использует его в виде васаби, поскольку он обеспечивает резкий контраст со вкусом свежего тунца или лосося в суши и сашими.

**Хрен и картофель.** Если вы хотите сделать более свежим вкус деревенского пирога с картошкой, добавьте в пюре немного резкого волокнистого хрена. Попробуйте также положить майонез с хреном (см. **Хрен и бекон**) в рыбно-картофельный салат для сопровождения вкусов копченого лосося, макрели или форели.

**Хрен и копченая рыба.** *См. Копченая рыба и хрен*

**Хрен и свекла.** Сладкая свекла пересиливает упрямый хрен. Сочетайте эти вкусы в салатах или в закусках наподобие украинского цвикли (*tsvikili*), которое представляет собой смесь из натертой вареной свеклы и свежего натертого хрена в пропорции 6:1, приправленную по вкусу солью, перцем, сахаром и уксусом. По тем же принципам построен красный подслащенный еврейский соус, который подают к фаршированной рыбе. Можно отдать дань уважения и российским корням пурпурного борща, в который принято класть ложку хрена, смешанного со сметаной.

**Хрен и сельдерей.** *См. Сельдерей и хрен*

**Хрен и томаты.** *См. Томаты и хрен*

**Хрен и устрицы.** В Новом Орлеане в качестве дрессинга к устрицам подают простой тертый хрен или его смесь с томатным кетчупом. Говорят, что трепет холодной устрицы и покалывание

носа хреном дает такую же последовательность потрясений, как вкус лайма после рюмки текилы. А нью-йоркский шеф-повар Дэвид Бёрк (*David Burke*) кладет устрицы с хреном в ризотто…

**Хрен и яблоко.** *См. Яблоко и хрен*

# Сернистый вкус

Лук
Чеснок
Трюфель
Капуста
Брюква
Цветная капуста
Брокколи
Артишок
Спаржа
Яйца

# Лук

Самый трудолюбивый работник кулинарного бизнеса. Виды, составляющие род Луковых (Allium), демонстрируют огромный диапазон ярких ароматов – от легкой травяной свежести лука-резанца до тонкого душистого аромата лука-шалота, от яростного и заставляющего прослезиться запаха репчатого лука до растительного и землистого аромата лука-порея и перьев «весеннего» лука. Сырой лук придает резкость и четкость вкусу соусов и салатов, обжаренный и протушенный – становится сладким и сочным; обжаренный до появления черной кромки – добавляет к вкусу хот-догов горько-сладкое измерение.

**Лук и анчоусы.** Как-то в дождливый день мы с друзьями охотились на обед в закоулках венецианского района Дорсодуро. В конце концов мы выбрали кафе с коротким меню и без персонала, говорившего по-английски. Дорсодуро немного меньше затоптан туристами, чем Сан-Марко, поскольку находится по другую сторону Гранд-канала. Может быть, поэтому владелец и его жена демонстрировали такой восторг от возможности как-то развлечь этих *inglesi* в своем ресторане, что казалось, будто сама идея принимать в Венеции иностранных посетителей была для них в новинку. Мы хотели попробовать биголи (*bigoli*), местное блюдо из пасты с анчоусами и луком. Блюдо оказалось настолько огромным, что казалось, будто его, а также несколько кувшинов вина соаве (*Soave*) доставил к нашему столу гондольер. Биголи представляют собой спагетти из цельнозерновой муки, но они толще, чем обычные спагетти, и обладают ясно выраженным ореховым вкусом, что делает их идеальным носителем для смеси сладкого и соленого, например лука и анчоусов. Если у вас нет нужных макаронных изделий, можете сделать это блюдо из любого другого вида спагетти из цельнозерновой муки. Рецепт на двоих выглядит так. На сковороду, стоящую на среднем огне, выложите три тонко нарезанных больших луковицы, влейте 2–3 ст. л. оливкового масла и протушите около 20 мин., следя за тем, чтобы лук не изменил цвет. Через 10 мин. после начала обжарки добавьте 4–5 нарезанных анчоусов. Перемешайте их, слегка разомните и приправьте специями, учитывая, что анчоусы сами по себе достаточно соленые. Проварите пасту до состояния аль денте. Слейте воду, оставив примерно 1 ст. л., верните пасту в кастрюлю, снова поставьте на огонь и размешайте в ней соус.

Чтобы придать блюду дополнительную нотку сладости, добавьте к луковой смеси столовую ложку смородины. Стоит попробовать и некоторые другие добавки, вкус которых сочетается с анчоусами: можно всыпать в пасту немного розмарина, чуть-чуть нарезанных и бланшированных соцветий брокколи или посыпать ее обычными каперсами.

**Лук и апельсин.** Тонко нарезанные кружочками лук и апельсин – уже сами по себе прекрасный свежий салат (ищите сладкие сорта лука, например *Viladia* и *Supasweet*). Более высокой уровень сахара в сладком луке достигается за счет уменьшения содержания пировиноградной кислоты, «оборонительного» химического вещества, которое несет ответственность за сильную остроту и послевкусие лука, а значит, и за слезинки, капающие на вашу разделочную доску. Если вы не можете найти натуральный сладкий лук, можно попытаться сделать таким нарезанный лук. Промойте его в холодной воде, чтобы блокировать появление некоторых сильных соединений серы, которые лук выпускает, когда вы пытаетесь повредить его. Апельсин цвета крови и красный лук образуют на столе интересную цветовую пару, причем красный лук часто (хотя и не всегда) оказывается слаще и мягче других видов лука.

**Лук и баранина.** Луковый соус – классический партнер жареной баранины или ягнятины. Автор книг по кулинарии Чарльз Кэмпион (*Charles Campion*) вспоминает, что это сочетание служило основой фирменного рецепта его мамы. Во многом, вспоминает он, это блюдо было выдающимся из-за соуса, который она делала из большого количества лука, слегка обжаренного в масле. Затем она кипятила его в молоке на медленном огне с мускатным орехом и черным перцем и загущала картофельной мукой и сливками. Героев фильмов обычно реже показывают за едой, нежели героев книг, но все же жаль, что в киноверсии «Из России с любовью» (*From Russia With Love*) не нашла отражения любовь Джеймса Бонда к кебабам из баранины с луком. В книге все иначе: пока его турецкий агент Дарко погружается в то, что в тексте называется киббе (*Kibbeh*, фарш из сырой баранины, мелко измельченный шнитт-лук и перец), Бонд наслаждается мясом совсем молодого ягненка, приготовленным на древесных углях с рисом и большим количеством лука. Неудивительно, что в ту ночь суперагент больше не предпринимал никаких активных действий…

**Лук и бекон.** *См. Бекон и лук*

**Лук и болгарский перец.** Будете ранним вечером бродить по жилому району где-нибудь в Испании или Португалии – обратите внимание, как сладко пахнет воздух луком и перцем, которые

размягчают на сковородах перед ужином. Почему-то там эта комбинация всегда пахнет лучше, чем у меня дома. Я это объясняла тем, что в этих странах используют лучшие ингредиенты, здесь висит мягкое закатное солнце и, в конце концов, тем простым фактом, что здесь я нахожусь в отпуске. Но когда я решила узнать больше об испанской кулинарии, то обнаружила, что главным секретным ингредиентом в данном случае является терпение. Оказывается, смесь лука и перца, приготовленная в течение 20 мин., будет в четыре раза лучше, чем та же смесь, приготовленная за 5 мин. Более того, она будет настолько лучше, что вы можете брать ее прямо со сковородки, намазывать на простой белый хлеб и поедать на ужин. Не знаю, правда, будет ли смесь, приготовленная в течение 40 мин., в два раза лучше той, которая тушилась всего лишь 20. Мне это еще предстоит понять. Да, у меня есть запас терпения, но, конечно, не такой, как у библейского Иова.

**Лук и гвоздика.** Бедная луковица, утыканная гвоздикой! При приготовлении хлебного соуса она проходит все его стадии только для того, чтобы ее безжалостно выбросили в конце, а все лавры себе в последнюю минуту забирает хлеб. Но ведь именно аромат размягченного лука и фоновое тепло гвоздики придают этому соусу особую, непередаваемую глубину… Да, лук с гвоздикой – это угги в мире соусов. Но вы можете попробовать «встроить» гвоздику в сэндвич с цыпленком и луком. Возьмите два багетика для сэндвичей длиной около 15 см, тонко нарежьте испанский лук, затем медленно и аккуратно обжарьте его в 1 ст. л. арахисового масла, добавьте чуть-чуть сливочного масла и 0,5 ч. л. молотой гвоздики. Подогрейте хлеб, нарежьте только что приготовленное куриное мясо. Когда лук станет мягким, к нему можно добавить несколько столовых ложек сливок, а затем прогреть смесь. Размажьте ее по хлебу, положите кусочки курицы. С бокалом пино нуара (*Pinot Noir*) это пойдет «на ура».

**Лук и говядина.** *См. Говядина и лук*

**Лук и горох.** *См. Горох и лук*

**Лук и грибы.** *См. Грибы и лук*

**Лук и жирная рыба.** *См. Жирная рыба и лук*

**Лук и имбирь.** Забудьте всех остальных! Зеленый лук – вот идеальный партнер для имбиря. Это сочетание – основное в китайской кулинарии. Лук и имбирь – это настолько универсально и вкусно, что может даже соевый творог тофу превратить в праздник пикантности. Фуксия Данлоп (*Fuchsia Dunlop*), которая узнала у шеф-повара одной из кулинарных школ в провинции Сычуань не менее девяти способов нарезки зеленого лука, объясняет, как использовать это сочетание для того, чтобы

умерить сомнительные вкусы в мясе и морепродуктах, а также (что требует более серьезных усилий) использовать эти продукты как приправу. В последнем случае лук и имбирь измельчают, разбрасывают по приготовленной на пару рыбе, а затем сбрызгивают все горячим маслом, чтобы пробудить вкус блюда до того, как рыбу польют темным соевым соусом. Но для меня нет лучшего способа использовать имбирь и зеленый лук, чем обжарить их в масле и подать со свежим крабом. Плохо, что поедание этого блюда руками может отнять до часа; хорошо, что даже остывший краб великолепен на вкус.

**Лук и капуста.** *См. Капуста и лук*

**Лук и картофель.** *См. Картофель и лук*

**Лук и копченая рыба.** Вкус тонких колец сырого красного лука прорывается через жирность копченого лосося, но гармонирует с восхитительным вкусом последнего, а в компании со сливочным сыром образует идеальный спред. Вместо копченого лосося вы можете выбрать филе лосося (*lox*) – а это не одно и то же, несмотря на то что эти термины часто используют как синонимы. Филе выдерживают в рассоле, иногда с луком и специями, но никогда не коптят, поэтому «правильное» филе обычно просолено, как усы рыбака. Ресторан *Russ and Daughters* в Нью-Йорке делает свое собственное филе лосося и подает его под винным или сливочным соусом с маринованным луком. См. также **Мягкий сыр и копченая рыба**.

**Лук и морковь.** *См. Морковь и лук*

**Лук и мускатный орех.** О мускатном орехе часто думают в первую очередь как о сладкой специи, но на самом деле он имеет и горький компонент, который обеспечивает полезный контрапункт сладости лука. Поэтому мускатный орех играет значительную роль в соусе из протертого вареного лука, который добавляют в бешамель вместе с молоком. Другой вариант: попробуйте очень медленно пожарить лук в сливочном масле до мягкости, затем разотрите его в пюре и обильно посыпьте мускатным орехом. При необходимости можно развести соус небольшим количеством куриного бульона или сливок. Оба эти соуса хорошо подавать к жареной свинине, баранине или утке.

**Лук и мята.** Петрушка гасит запах чеснока, мята – аромат лука. Помните рекламу жевательной резинки «Ригли – двойная мята» (*Doublemint Wrigley*) из 1980-х годов? Дело происходит в ресторане, где девушка *А*, рассказывая о том, что сегодня вечером встречается со своим молодым человеком, спрашивает у девушки Б, все ли в порядке с ее прической. Девушка *Б* отвечает, что на месте девушки *А* она бы больше думала не о волосах, а о свежести своего дыхания. Я никогда не понимала, почему после

этих слов девушка *А* не положила аккуратно вилку и не дала девушке *Б* по носу? И почему девушку *Б* так обеспокоило дыхание девушки А, после того как та съела немного салата с небольшим количеством лука, который был гарниром к основному блюду? Не потому ли, что они обе подкреплялись перед тем, как встречаться со своими мальчиками? Не потому ли, что девушка *А* и девушка *Б* оказались заперты в ядовитом кругу самовлюбленности и взаиморазрушающей сексуальной конкуренции? В общем, эта реклама не только не побудила меня покупать жвачку, но привила решимость перед встречами со своим молодым человеком обязательно наедаться самыми острыми продуктами с самым стойким послевкусием. Если я ему буду по-прежнему нравиться после поцелуя с запахом индийского блюда бхаджи (*bhaji*) с луком, если его не смутит мятное послевкусие райты (*raita*), то это значит, что я на правильном пути. См. также **Чили и мята**.

**Лук и огурцы.** Китайцы считают водянистый, охлаждающий огурец воплощением темного начала инь, а жгучий, яркий, сильный, сушащий все лук – проявлением светлого начала ян. Эти качества наиболее отчетливо выражаются в блинчиках, заполненных густой сладкой начинкой хойсин (*hoisin*), мягкими, но похрустывающими на зубах ломтиками жареного утиного мяса с нарезанными соломкой огурцами и зеленым луком.

**Лук и печень.** *См. Печень и лук*

**Лук и розмарин.** *См. Розмарин и лук*

**Лук и свекла.** Сырой лук в значительной степени компенсирует сладость свеклы. В процессе приготовления лук получает собственную сладость, которую теперь может сбалансировать уксус. Пример – приведенный ниже рецепт чатни из свеклы и лука, которое можно подавать к столу с домашними хот-догами или сэндвичами с сыром. На медленном огне потушите до готовности в 300 мл красного винного уксуса 700 г нарезанного лука и 450 г очищенных и нарезанных кубиками яблок – это займет около 20 мин. Добавьте 700 г вареной свеклы, нарезанной кубиками, еще 250 мл уксуса, 400 г сахара, 1 ч. л. соли и 2 ч. л. тертого имбиря. Прокипятите массу еще 30 мин., переложите в горячем виде ложкой в стерилизованные банки для варенья и запечатайте их. Из данного количества продуктов получится примерно пять банок по 450 г.

**Лук и свинина.** Непритязательная свинина хорошо ладит со всем луковым семейством: чеснок с жареной свининой, лук в китайских пельменях со свининой, луковый соус на колбасках и – высшее достижение – сосиски из свинины и лука-порея. Дело тут в том, что лук-порей демонстрирует сочетание вкусов лука и

капусты, а капуста – лучший партнер свинины.

**Лук и сельдерей.** Нарежьте кубиками морковь, сельдерей и лук – и вы станете счастливым обладателем вкусовой основы для множества супов, бульонов и отваров, которую повара называют мирпуа (*mirepoix*). Добавьте немного соленого бекона или шпика – и перед вами уже мирпуа о гра (*mirepoix au gras*), эквивалент трех карт одного достоинства в покере: при таком раскладе весьма трудно не выиграть. Если вы готовите блюдо, в основе которого должно быть меньше сладости и больше свежести и травянистости, то подпускайте морковь. Если же вы делаете, скажем, бледный бульон и не хотите, чтобы морковь его окрасила, то возьмите вместо нее пастернак. Нет, не случайно в креольской кулинарной традиции каджун (*cajun*) – сочетание лука, сельдерея и зеленого перца – называют святой троицей! Стандарт мирпуа – это две части лука на две части моркови и одну часть сельдерея (по объему), тогда как каджунская «святая троица» содержит эти компоненты в пропорции 1:1:1.

**Лук и твердый сыр.** *См. Твердый сыр и лук*

**Лук и тимьян.** *См. Тимьян и лук*

**Лук и томаты.** *См. Томаты и лук*

**Лук и устрицы.** *См. Устрицы и лук*

**Лук и цыпленок.** *См. Цыпленок и лук*

**Лук и «черный пудинг».** *См. «Черный пудинг» и лук*

**Лук и чеснок.** *См. Чеснок и лук*

**Лук и шалфей.** Шалфей и лук образуют классическую начинку по той простой причине, что формируют под хрустящей корочкой сладковатую травянистую массу. Наверное, из-за приятных ассоциаций это сочетание гармонирует с ароматами мяса и просто сбивает с ног в описанной ниже брускетте с каннеллини – говоря проще, тосканскими бобами на тосте. Размягчите мелко нарезанный лук в оливковом масле, добавьте банку (400 г) консервированных осушенных бобов каннеллини и пару мелко нарезанных листьев шалфея. Поварите на слабом огне 5–10 мин., затем разотрите до состояния полупюре, приправьте специями и подавайте с кружочками поджаренного французского хлеба. См. также **Цыпленок и шалфей**.

**Лук и яйца.** *См. Яйца и лук*

# Чеснок

Добавить немного чеснока к мясу, морепродуктам, зеленым овощам и даже к трюфелям – значит подчеркнуть их вкус, сделать его более четким и определенным. Чеснок также делает сухие овощи более сочными. Если вы хотите придать блюду легкий вкус чеснока, влейте в него теплое растительное масло с целой, неразмятой долькой; если нужен более мощный вкус, то разомните эту дольку чеснока. Существуют два вида чеснока – с мягкой «шейкой» (Allium sativum ssp. sativum) и с твердой (Allium sativum ssp. ophioscorodon). В супермаркете вы скорее всего найдете первый вариант (его еще заплетают в косичку), поскольку его проще выращивать, но на вкус обычно лучше второй. Попробуйте устроить себе дегустацию чеснока: сделайте чесночный хлеб или чесночный соус айоли (aioli) из разных луковиц и почувствуйте их различные вкусы: острый, сладкий, земляной, металлический, фруктовый, ореховый, резиновый и даже цветочный (лилия). Так называемый слоновый чеснок (Allium ampeloprasum var. Ampeloprasum), который мягче обычного чеснока, обычно относят не к чесноку, а к луку-порею. Чеснок можно купить также в виде порошка, хлопьев, пасты, в смеси с солью, а также готовым и нарезанным в банках, но, как мне кажется, в этих готовых продуктах нередко отсутствуют пронзительный землистый вкус и эфирный аромат свежих чесночных долек. Основное назначение чеснока – усиливать вкус пикантных блюд, но на мягком, сладковатом фоне он может обеспечить и фантастический основной вкус – как это происходит, например, с хлебом или пастой, а также с ризотто из риса с жареным чесноком.

**Чеснок и анчоусы.** *См. Анчоусы и чеснок*

**Чеснок и базилик.** Эффект, который несколько зубчиков чеснока и листьев базилика производят на консервированные томаты, нельзя назвать иначе как чудом. По существу, они тянут вкус томатов в противоположных направлениях, растягивая его на весь спектр. На одном конце спектра чеснок «поднимает» сильный вкус диметилсульфида, которым обладают консервированные томаты, продвигая его дальше в направлении вкуса соленых плодов. На другом – базилик восстанавливает вкус зелени и

слегка травянистые вкусы, которые томаты теряют в процессе производства консервов, таким образом освежая соус и делая его более легким. Нарежьте четыре-пять зубчиков чеснока и размягчите их в оливковом масле. Когда они слегка окрасятся, добавьте четыре банки целых томатов-«сливок» и полную горсть листьев базилика, нарванных крупными кусками. Разомните томаты, посолите их и доведите до кипения. Снимите с огня и протрите массу через сито, помогая себе деревянной ложкой. Выбросите оставшиеся кусочки томатов и чеснока и влейте соус обратно в сковороду. Доведите до кипения и дайте соусу загустеть примерно до консистенции кетчупа – он должен булькать, как горячее болото. Готовый соус используйте для пасты или пиццы. Действительно райское наслаждение можно получить, если положить в излишки соуса пару свежих листьев базилика и оставить его в холодильнике на ночь.

**Чеснок и баклажан.** *См. Баклажан и чеснок*

**Чеснок и баранина.** В Барселоне есть старый постоялый двор с интерьером, оформленным под старинную кузницу. Гриль размером с бильярдный стол ревет и плюется соком, который стекает с огромных кусков баранины и связок артишоков и перьев *calçot* – местного лука-порея. Официант приносит вам набор из толстых ломтей грубого белого хлеба, целых томатов и зубчиков чеснока, из которых вы делаете свой собственный *pa amb tomàquet*. После этого я заказала блестящие солоноватые бараньи отбивные, которые подали с миской айоли, чья жесткость была совершенно подавлена сладкой жирностью мяса. Когда «кусачесть» чеснока пошла на убыль, стало ясно, что баранина с каждым куском становится на вкус все слаще и слаще. Уже после того, как от основного блюда не осталось ни капельки, к нам неожиданно подошел человек, который сидел за соседним столиком, и настоял, чтобы мы заказали сорбе из танжеринов. Как хорошо, что он это сделал! Нам показалось, что в этом десерте была не только сама суть танжерина, но и каждый оттенок его сильного аромата.

**Чеснок и белая рыба.** Известно, что соус айоли (*aioli*) превращает обычную белую рыбу в праздничное блюдо. Особенно верно это в том случае, если речь идет о прованском рыбном супе буррида (*bourride)*, который загущают с помощью айоли. В Греции принято подавать к жареному или припущенному филе рыбы скордалию (*skordalia*), соус из пюре картофеля с чесноком – и это очень вкусно! См. **Картофель и чеснок**.

**Чеснок и брокколи.** *См. Брокколи и чеснок*

**Чеснок и говядина.** *См. Говядина и чеснок*

**Чеснок и грецкий орех.** *См. Грецкий орех и чеснок*

**Чеснок и грибы.** *См. Грибы и чеснок*

**Чеснок и жирная рыба.** *См. Жирная рыба и чеснок*

**Чеснок и имбирь.** Хороший полицейский и плохой полицейский. Имбирь – это хороший полицейский: свежий, легкий, легко выявляет сладость в мясе, морепродуктах и зелени. Чеснок – грубый агент с сильным сернистым напором. Индийские повара используют имбирно-чесночную пасту в качестве маринада для мяса, а также как составную часть соуса. Процесс ее приготовления прост: равные по массе количества очищенного чеснока и имбиря перетирают в пасту, добавив 1 ст. л. воды на 100 г смеси. Готовая смесь хранится в течение нескольких недель в холодильнике, а в морозильной камере – еще дольше.

**Чеснок и капуста.** *См. Капуста и чеснок*

**Чеснок и картофель.** *См. Картофель и чеснок*

**Чеснок и козий сыр.** *См. Козий сыр и чеснок*

**Чеснок и листья кориандра.** *См. Листья кориандра и чеснок*

**Чеснок и лук.** Их ароматами пропитаны все наши кухни. Между тем буддийские монахи в Китае воздерживаются от употребления этих овощей, причисляя лук, чеснок, лук-шалот, шнитт-лук и лук-порей к «у хунь» (*wu hun*), «пяти зловонным/запрещенным» травам. Основание? Они возбуждают желания! Аналогичный запрет на лук и чеснок действует у индийских брахманов. Джайны избегают употреблять в пищу лук, чеснок и корнеплоды, опасаясь, что в них могут скрываться живые существа. В качестве замены джайны и брахманы используют загустевший млечный сок кустарника асафетида, который имеет острый луковый вкус. Этот продукт называют и «навозом дьявола», и «пищей богов», что напоминает нам великолепные (и противоречивые) характеристики, которые в Европе давали трюфелям. Сырой сок асафетиды действительно отвратительно воняет серой (застывший и размолотый в порошок пахнет гораздо слабее), но после правильной обработки он приобретает характерный землистый вкус. Хотя этот изыск чаще всего ассоциируется с индийской кухней, его родиной является Иран – здесь им иногда натирают тарелки, на которых подают мясо. Во времена Древнего Рима асафетида ценилась столь дорого, что входила едва ли не в половину рецептов самых роскошных блюд, собранных древнеримским гурманом Апицием (*Apicius*). Если вы не очень озабочены проблемой возбуждения желаний, можете попробовать сделать суп из пяти луков, в который входят чеснок, репчатый лук, зеленый лук, лук-порей и шнитт-лук.

**Чеснок и миндаль.** Приведенная ниже версия классического испанского холодного супа ахобланко (*ajo blanco*) предполагает растирание миндаля со свежим чесноком в кухонном комбайне –

верный способ выявить вкус чеснока в его наиболее мощном виде. Чеснок содержит сульфоксид аллиин (*alliin*), который превращается в аллицин (*allicin*), когда вы нарезаете или измельчаете зубчики чеснока. Аллицин, в свою очередь, преобразуется в сульфидные соединения, ответственные за характерный вкус толченого чеснока. Поэтому чем больше вы разминаете чеснок, тем больше аллицина в нем образуется. Заметим, что миндаль в ахобланко смягчает остроту чеснока (она уменьшается и за счет того, что суп подают холодным), так что вы не должны поддаваться искушению уменьшить количество чеснока. Замочите несколько ломтей черствого белого хлеба (без корок) в воде или молоке. В кухонный комбайн положите 200 г молотых хлопьев миндаля, насухо отжатый хлеб и два очищенных и измельченных зубчика чеснока. Перебейте эту смесь в пюре. При работающем комбайне через подающую трубку медленно влейте 3 ст. л. оливкового масла, а затем 750 мл ледяной воды. Приправьте специями, добавьте по вкусу хересный уксус (1–3 ст. л.). Хорошо охладите и подавайте к столу с гарниром из винограда (лучше без косточек). См. также **Миндаль и дыня**.

**Чеснок и моллюски.** *См. Моллюски и чеснок*

**Чеснок и мягкий сыр.** *См. Мягкий сыр и чеснок*

**Чеснок и мята.** *См. Мята и чеснок*

**Чеснок и огурцы.** Кен Хом (*Ken Hom*) пишет о салате из маринованных огурцов, который он пробовал в Шанхае. Оригинал делают с острым сырым чесноком, но Кен слегка обезопасил себя тем, что попросил сделать его с чесноком печеным. В греческом блюде цацики (*tsatsiki*) – возможно, самом известном примере «сотрудничества» огурца и чеснока – йогурт еще более смягчает последний, но все-таки горячий пыл чеснока сохраняется. Удалите семена из половины огурца, натрите его на крупной терке или нарежьте кубиками, отожмите из массы столько воды, сколько сможете, и смешайте с 250 г йогурта, зубчиком чеснока, растертого с солью, и 1–2 ст. л. рубленой мяты (можно попробовать взять йогурт, сделанный из овечьего или козьего молока, вкусы которых особенно хорошо сочетаются с огурцом). Подавайте с жирными отбивными из баранины на косточках и хрустящим хлебом. Можно добавить в освежающий холодный суп немного легкого бульона, помня о том, что во время хранения в холодильнике огурец отдает остатки воды, а вкусы компонентов смешиваются.

**Чеснок и оливки.** *См. Оливки и чеснок*

**Чеснок и петрушка.** *См. Петрушка и чеснок*

**Чеснок и печень.** *См. Печень и чеснок*

**Чеснок и рассольный сыр.** *См. Рассольный сыр и чеснок*

**Чеснок и розмарин.** Смелые вкусы чеснока и розмарина – идеальное сочетание для пикников. Используйте их на барбекю при жарке баранины, свинины или кролика, для обогащения вкуса жареной картошки и для приготовления ароматного хлеба с чесноком. Или положите их прохладным летним вечером в простую пасту в стиле «альо э олио» (*aglio e olio*), то есть с чесноком и растительным маслом (см. **Чили и чеснок**). Подогрейте нарезанный ломтиками чеснок в оливковом масле с мелко нарезанным розмарином (0,5 ч. л. на порцию). Перемешайте, выложите в готовые спагетти, добавьте большое количество тертого сыра.

**Чеснок и свинина.** *См. Свинина и чеснок*

**Чеснок и семена кориандра.** *См. Семена кориандра и чеснок*

**Чеснок и тимьян.** Сочетание «чеснок и тимьян» мягче, чем «чеснок и розмарин», но и оно творит чудеса с любым несладким продуктом: овощами, бараниной, курицей, оливками. Ричард Олни (Richard Olney) считает, что использование большого количества тимьяна и чеснока жизненно важно для хорошего рататуя. Изложенный ниже и вполне понятный метод основан на его совете, а это значит, что вам никогда больше не придется отправлять пресные результаты ваших усилий в мусорное ведро. Нарежьте баклажан, красный лук, красный перец и три маленьких кабачка небольшими кусочками (не маленькими кубиками; кусочки должны быть размером с половину винной пробки) и положите все в жаропрочное блюдо вместе с банкой консервированных очищенных томатов-«сливок». Разотрите томаты ложкой, размешайте в смеси восьми тонко нарезанных зубчиков чеснока, восьми веточек тимьяна, добавьте несколько щедрых «бульков» оливкового масла и приправы. Тушите при 190 ˚С (отметка «5» на газовой плите) в течение часа, перемешав за это время смесь один-два раза. Некоторые перед подачей добавляют столовую ложку красного винного уксуса, чтобы «взбодрить» блюдо. Хорошо сочетается с сыром грюйер (*Gruyère*) и блинчиками из гречневой муки.

**Чеснок и томаты.** *См. Томаты и чеснок*

**Чеснок и трюфель.** *См. Трюфель и чеснок*

**Чеснок и фундук.** *См. Фундук и чеснок*

**Чеснок и цветная капуста.** *См. Цветная капуста и чеснок*

**Чеснок и цыпленок.** К недостаткам котлеты по-киевски относится необходимость уворачиваться от брызг гейзера из расплавленного чесночного масла, который может неожиданно ударить вас в плечо. В этом смысле безопаснее придерживаться старого провансальского рецепта цыпленка с 40 зубчиками чеснока. Название не обманывает: вы должны просто обжарить

цыпленка с 40 зубчиками чеснока. Тонкости: зубчики должны быть неочищенными, но их заостренные кончики нужно отрезать, чтобы горячую сладкую чесночную пасту можно было выжать из кожуры прямо на поджаренные кружочки французского хлеба. В ходе приготовления этого блюда чеснок полностью «изменяет личности», он теряет свою остроту и агрессивность и становится сладким, как карамель, с ореховым привкусом. Впрочем, при кажущейся мягкости вкус печеного чеснока упрямо и надолго задерживается в вашем дыхании. Помню, после того как я в последний раз приготовила это блюдо, мне на следующее утро пришлось брать такси, и водитель долго бросал на меня неодобрительные взгляды через зеркало заднего вида…

**Чеснок и чили.** *См. Чили и чеснок*

# Трюфель

Цена свежих трюфелей такова, что вынуждает использовать их экономно. С другой стороны, трюфель всегда доминирует и даже без других ингредиентов позволяет получать мускусный, острый, сложный вкус. В наше время становятся вездесущими продукты «со вкусом трюфеля». Вкус белых трюфелей успешно синтезировали благодаря выделению химического соединения бис-(метилтио) – метан. Именно его используют для приготовления трюфелевого масла, которым (часто без предупреждения) сбрызгивают тысячи ресторанных блюд, а иногда и стружку из настоящих трюфелей, которой посыпают блюдо за столом. Если оставить в стороне то обстоятельство, что этот продукт не имеет ничего общего с грибами, то в синтетическом трюфельном масле нет беды. Оно улучшает вкус картофельного пюре, капусты, цветной капусты или пасты с сыром и, безусловно, дает представление о том, каков вкус настоящего трюфеля тем, кто никогда его не пробовал. Но в целом все это похоже на попытку составить представление об Анне Карениной, читая не сам роман, а примечания к нему.

**Трюфель и артишок.** *См. Артишок и трюфель*

**Трюфель и бекон.** Правильно говорит пословица: с беконом все вкуснее, даже трюфели. Вот пример: рецепт 1833 года «Трюфели с шампанским» от Ричарда Долби (*Richard Dolby*). «Возьмите 10–12 хорошо очищенных трюфелей; положите их в сотейник на ломтики бекона, присовокупите лавровый лист, букетик пряных трав, немного мелко нарезанного бекона, чуть-чуть бульона, кусочек или два ветчины и влейте бутылку шампанского; покройте все куском промасленной бумаги, накройте крышкой и оставьте сотейник на горячей золе; разведите огонь на крышке сотейника и варите блюдо в течение часа. Когда процесс окончится, откиньте все на чистую ткань и подавайте на сложенной салфетке».

**Трюфель и говядина.** *См. Говядина и трюфель*

**Трюфель и голубой сыр.** *См. Голубой сыр и трюфель*

**Трюфель и грибы.** *См. Грибы и трюфель*

**Трюфель и капуста.** Характерный вкус трюфеля объясняется присутствием в нем ряда химических соединений, прежде всего диметилсульфида (ДМС), на который и натаскивают специально

обученных охотничьих собак и свиней. Специалист по выращиванию трюфелей Гарет Реновден (*Gareth Renowden*) пишет, что при высоких концентрациях ДМС пахнет вареной капустой – это вы можете заметить и у тех масел, в которые входят «трюфельные» ароматизаторы, а не реальные трюфели. Марко Пьер Уайт (*Marco Pierre White*) использует гармонию этих двух ингредиентов в своих щах с трюфелями, а ресторатор Нобу (*Nobu)* сочетает трюфели с капустой при приготовлении стейка из говядины.

**Трюфель и картофель.** *См. Картофель и трюфель*

**Трюфель и моллюски.** Трюфель и омары наслаждаются совершенно гармоничными отношениями. Дело в том, что основное соединение, ответственное за вкус белого трюфеля, – бис-(метилтио) – метан – демонстрирует те же самые сернистый, чесночный, пряный и грибной вкусы, которые являются естественными вкусами омаров (а также японских грибов шиитаке и некоторых острых сыров, например камамбера). Другие ракообразные и морские гребешки также часто образуют с трюфелем пару, а при добавлении к ним капусты – трио.

**Трюфель и мягкий сыр.** *См. Мягкий сыр и трюфель*

**Трюфель и печень.** Фуа-гра, усеянная кусочками черного трюфеля, считается чем-то вроде позолоченного *Ferrari*. Но Магелон Туссен-Сама (*Maguelonne Toussaint-Samat*) пишет, что крупно нарезанный трюфель умаляет особые достоинства фуа-гра. Лучше, по ее мнению, обернуть протертый жиром с бекона черный трюфель в бумагу, приготовить его в духовке при низкой температуре и подать к столу в виде тонких полосок, лежащих на ломтиках фуа-гра. Эта пара часто встречается в блюдах «а-ля Россини», наиболее известное из которых – турнедо «Россини» (*Tournedos Rossini*), в котором филе говядины создает эффективно работающий «мостик» между ингредиентами. Такая же структура действует в гамбургере с начинкой из фуа-гра и трюфелей, который подают на булочке с пармезаном в нью-йоркском *Daniel Boulud's Bistro Moderne* у Даниэла Боулуда.

**Трюфель и свинина.** Спасаясь от пиратов, герои романа и фильма «Швейцарская семья Робинзонов» (*Swiss Family Robinson*) решили остаться на острове, где они обнаружили дикого кабана и несколько трюфелей. С удовольствием присоединилась бы к ним, если бы где-нибудь поблизости море выбросило на берег бочонок приличного итальянского бароло (*Barolo*). Отец семейства говорит, что найденные трюфели «очень отличаются от тех жестких кожистых штучек», которые он помнит по Европе, и рассуждает о том, что прежде он пробовал только трюфели, лишенные свежести в результате длительной транспортировки.

На самом деле трюфели начинают окисляться сразу после того, как их обнаружили; сначала их вкус становится довольно острым, а затем острота исчезает, сменяясь мягкой горечью. На благотворительном аукционе, проходившем в 2004 году, один консорциум раскошелился на покупку за 28 000 фунтов второго по величине белого трюфеля из всех когда-либо найденных в мире. Приобретенный шедевр заперли в охлаждаемом сейфе лондонского ресторана *Zafferano*. А затем… затем менеджер ресторана ушел на четыре дня с ключом от сейфа в кармане. К тому времени, когда он вернулся, трюфель испортился. В мире просто нет эффективного способа сохранить трюфели свежими, и потому проблемы швейцарской семьи Робинзонов, скорее всего, нужно было решать путем приготовления из дикого кабана салями, мортаделлы или панчетты с трюфелями, на худой конец – сервелата с трюфелями по традиционному швейцарскому рецепту.

**Трюфель и сельдерей.** Автор книг по кулинарии Элизабет Луард (*Elisabeth Luard*) рекомендует смешивать пюре из сельдерея с таким же количеством картофельного пюре и добавлять к смеси много сливок и немного – стружки трюфеля. Правда, она отмечает перед этим, что трюфели имеют специфический аромат, который некоторым может напомнить «благоухание старых носков, раздевалки после матча по регби, нестираных трусов, денатурата или аромат бензоколонки в дождливую субботу».

**Трюфель и спаржа.** *См. Спаржа и трюфель*

**Трюфель и укроп.** Общепризнано, что для того, чтобы сохранить трюфели свежими, нужно положить их в закрывающийся крышкой контейнер, где находится несколько яиц. Через пару дней, когда аромат трюфеля проникнет в густые яичные желтки, сделайте омлет, яичницу-болтунью или другое блюдо из жареных яиц. Вы не пожалеете. Замечу, что для высвобождения и переноса вкуса трюфеля нужен жир; особенно хорошие результаты дают сливочное масло и гусиный жир. Некоторые повара, чтобы усилить вкус трюфеля с яйцами, используют чеснок: нарезают зубчик и кладут его либо на кусочек тоста, либо в посуду, где потом будут взбивать яйца.

**Трюфель и цветная капуста.** *См. Цветная капуста и трюфель*

**Трюфель и цыпленок.** В начале XX века город Лион отличался тем, что его рестораны находились во власти *cuisinieres*, шеф-поваров-женщин, самой известной из которых была легендарная «матушка Фийю» (*Mere Fillioux*). В ее крошечном ресторанчике на улице *Duquesne* клиентам подавали блюда из неизменного меню: колбаски, фрикадельки из щуки, артишоки с

фуа-гра и *poularde en demi-deuil*, пулярку в «полутрауре» («полу» – потому что золотистая корочка на пухлой птице местами затемнялась ломтиками черного трюфеля, которые вводились под кожу). В лондонском ресторане *The Ivy* цыпленок «сочетается» с трюфелем в жарко́м *poulet des Landes* («Курочка из департамента Ланды»). А.А. Гилл (*A.A. Gill*), который написал руководство для поваров этого ресторана, утверждает, что такое название было выбрано для того, чтобы им было легче запомнить рецепт. На самом деле в сравнении с рецептом матушки Фийю в данном рецепте действительно гораздо больше труда, нежели траура. Из куриных ножек извлекают часть костей и обваливают их в смеси из нарезанного лука-шалота, грибов, панировочных сухарей, петрушки и фуа-гра. После этого их варят в небольшом количестве воды, а затем обжаривают вместе с остальными частями цыпленка. Подают ножки с мясом с грудки, гратеном дофинуа (*dauphinoise*) и густым соусом. Последний делают из смеси двух бульонов (куриного и из темного мяса), а также черных трюфелей и мадеры.

**Трюфель и чеснок.** Вкус чеснока часто использовался для описания вкуса трюфеля. Так, по словам Брийя-Саварена (*Brillat-Savarin*), он и некоторые «люди безупречной честности» определили, что белые трюфели из Пьемонта имеют «вкус чеснока, который отнюдь не вредит их совершенству». Черные трюфели имеют менее чесночный вкус, нежели белые, они немного слаще и «горчичнее» и обладают более отчетливыми грибными нотами из спектра лесных вкусов. И белые, и черные трюфели гармонично соединяются с чесноком, а такое сочетание, наверное, может и полистирол превратить в полноправного участника праздника богатства и насыщенности вкуса.

**Трюфель и яйца.** Всем известно общее правило: если вам удалось завладеть свежим трюфелем, то нужно поместить его в закрытый крышкой контейнер, где лежит несколько яиц. Через день или два, когда аромат трюфеля проникнет в жир яичных желтков, сделайте из яиц простой омлет, яичницу-болтунью или любое другое блюдо с жареными яйцами. Вы не пожалеете! Жиры вообще легко вытягивают и усваивают аромат трюфеля – особенно хорошие результаты в этом смысле дают также сливочное масло и гусиный жир. Некоторые повара для усиления аромата трюфелей с яйцами добавляют к ним чеснок. Для этого зубчик чеснока натирают либо на кусочек тоста, либо прямо в ту миску, в которой взбивают яйца для болтуньи.

# Капуста

В этой главе рассказывается о различных типах капусты, в том числе квашеной и брюссельской, а также о широком спектре вкусов и ароматов, которые они демонстрируют: от энергичной пряности свежей капусты до заполняющего все коридоры сернистого аромата тушеной капусты. Где-то между этими двумя крайностями лежат ароматы и вкус квашеной капусты и кимчхи. Капуста блестяще сочетается с другими острыми ингредиентами – чесноком, луком, трюфелями, горчицей и т. п. Для противодействия некоторой горечи во вкусе капусты можно использовать соленый бекон или анчоусы: вспомните, как бекон «укрощает» некоторые ее сорта. Савойская капуста и китайская (пекинская) капуста высоко ценятся за прекрасный вкус, а неровные, изогнутые листья идеально подходят для поглощения соусов, сопровождающих обжаренные в масле продукты. Интересно, что капуста имеет четко выраженное сродство с яблоками, а ее ростки восхитительны с сушеной клюквой и желе из смородины.

**Капуста и баранина.** *См. Баранина и капуста*

**Капуста и бекон.** Эта пара имеет репутацию грубой, наглой, нерафинированной – и не собирается ее менять. Еще миссис Битон (*Isabella Mary Beeton*, 1836–1865) в своей «Книге об управлении домашним хозяйством» (*Mrs Beeton's Book of Household Management*) отмечала, что для того, чтобы переварить это сочетание, нужен крепкий желудок. Вот и описанное ниже блюдо для теплой осени, вдохновленное итальянским салатом панцанелла (*panzanella*), настолько «деревенское», что его, наверное, нужно подавать в салатнице от компании Джон Дир (*John Deere*), выпускающей сельскохозяйственную технику. Разрежьте на куски половину слегка зачерствевшей чиабатты и прогрейте их на гриле. В течение 15 мин. обжарьте в оливковом масле при 180 °C (отметка «4» на газовой плите) 500 г маленьких головок брюссельской капусты, разрезанных на половинки. Тем временем в отдельной посуде слегка обжарьте в 2 ст. л. оливкового масла нарезанный зубчик чеснока, пять перьев зеленого лука, нарезанных на кусочки размером 1 см, и 200 г ломтиков свиного сала. Дождитесь, пока сало подрумянится и выпустит в сковороду достаточно жира. Выньте смесь ложкой с дырками и добавьте к поджаренной капусте с хлебом.

Перемешайте смесь, поместите ее обратно в жаровню и выключите огонь. Влейте в сковороду, в которой жарились бекон и лук, 2 ст. л. красного винного уксуса, добавьте 1–2 ст. л. воды или куриного бульона и проварите 1 мин. Извлеките капустную смесь и вылейте на нее содержимое сковороды. Приправьте специями, добавьте 2 ст. л. сушеной клюквы и перемешайте. Подавайте блюдо слегка теплым.

**Капуста и говядина.** Американцы ирландского происхождения считают солонину с капустой чисто ирландским изобретением, но для Ирландии это не традиционное блюдо: здесь чаще предпочитают подавать капусту в качестве гарнира к солидному куску вареного окорока. На подъеме большой волны ирландской иммиграции в середине XIX века обнаружилось, что в Америке говядины гораздо больше и она дешевле, чем в Ирландии. В силу этого переселенцы начали готовить ее так же, как готовили окорок у себя на родине, и подавать с тем же гарниром из капусты и картофеля. Схожая практика сформировалась в еврейских кварталах: там грудинку мариновали в специях, а затем коптили, получая пастрами (*pastrami*).

**Капуста и голубой сыр.** *См. Голубой сыр и капуста*

**Капуста и имбирь.** *См. Имбирь и капуста*

**Капуста и картофель.** *См. Картофель и капуста*

**Капуста и каштаны.** *См. Каштаны и капуста*

**Капуста и копченая рыба.** *См. Копченая рыба и капуста*

**Капуста и лук.** Капуста (или брокколи) и лук добавляют новые вкусы к рагу из картофеля и остатков недоеденных блюд – любимому в Великобритании кушанью, которое носит загадочное название «Бульканье и свист» (*Bubble and squeak*). В XIX веке это рагу чаще всего готовили из остатков говядины и капусты, но сегодня мясо в это блюдо не входит. Я так люблю «посвистеть и побулькать», что часто специально готовлю в воскресенье жареного цыпленка с таким количеством картофеля, которое мы точно за один раз не съедим. Тут, конечно, возникает серьезная философская проблема: являются ли на самом деле остатками преднамеренно заложенные в рецепт излишки? К тому же поставщики продовольственных товаров сейчас предлагают готовые наборы для «Бульканья и свиста», то есть остатки от тех блюд, которые вообще не были приготовлены, что также вызывает ряд животрепещущих философских вопросов. В частности, могут ли существовать остатки, оставшиеся от того, что на самом деле не существовало? И как тогда называть остатки этих остатков?

**Капуста и можжевельник.** *См. Можжевельник и капуста*

**Капуста и моллюски.** Важным компонентом, определяющим

вкус капусты, является диметилсульфид (ДМС), запах которого описывают по-разному – от «капустного» до «слабого океанического». Это достаточно точное описание, потому что именно ДМС в значительной степени ответствен за запах зеленых (и некоторых коричневых) морских водорослей. ДМС также присутствует во вкусе морепродуктов, точнее первичный вкус гребешков происходит из прекурсора, который высвобождает ДМС (прекурсор – это соединение, которое благодаря участию в химической реакции высвобождает другое соединение). ДМС (не всегда успешно) используется для воссоздания подлинных вкусов морепродуктов. Но самое важное здесь, с точки зрения шеф-повара, – это тесное сродство капусты с моллюсками. Если вам нужно доказательство этого положения, возьмите немного фарша из креветок и пельмень с китайской капустой. См. также **Трюфель и капуста**.

**Капуста и морковь.** *См. Морковь и капуста*

**Капуста и мускатный орех.** *См. Мускатный орех и капуста*

**Капуста и свинина.** Капуста дает жирности свинины хорошее применение – так это происходит, в частности, в шукруте (*choucroute*) из Эльзаса, в традиционном французском гарнире из капусты со сливочным маслом, который подают к жареной свинине, в свежей, только что наструганной капусте, которая составляет гарнир к японской жареной свиной котлете тонкацу (*tonkatsu*). Но мое любимое применение этой суперсовместимой пары – французские голубцы шу фарси (*chou farci*). Можно начинять фаршем отдельные листья и выкладывать их рядами, словно идущих парадом жаб, или прокладывать листья фаршем наподобие лазаньи. Но я считаю, что лучший вид шу фарси, который я могу получить за свои деньги, – это кругляш размером и массой с шар для боулинга, который можно разрезать на клинья, как головку сыра эдам, чтобы наглядно продемонстрировать начинку. Приготовьте фарш, для чего мелко нарежьте две луковицы шалот и три зубчика чеснока и обжарьте их в растительном масле до размягчения. Замочите 30 г хлеба без корочки в небольшом количестве молока. Измельчите 300 г свиной лопатки, 300 г говядины (стейк) и 150 г свиной грудинки. Добавьте в сырой фарш смесь из лука-шалота и чеснока, размокший хлеб, одно яйцо, по 1 ст. л. нарезанной зелени петрушки и шнитт-лука, 0,5 ч. л. сушеного тимьяна, приправы по вкусу и, главное, 0,5 ч. л. самой красивой в мире смеси специй, совершенно необходимой для приготовления этого блюда. Смесь называется *Quatre épices*, «Четыре специи», и представляет собой острую, сладкую и мощную комбинацию из белого перца, мускатного ореха, гвоздики и имбиря. Проварите в течение

10 мин. целый кочан савойской капусты, дайте ему остыть, затем последовательно отогните верхние листья, стараясь их не отломить. Когда в центре капусты останется шарик размером с небольшой мандарин, срежьте его и замените равным по объему количеством фарша. Верните на место листья, слой за слоем, не забывая прокладывать их небольшим количеством фарша, пока капуста не примет прежний вид. Для страховки обвяжите капусту кулинарной нитью, чтобы она не распалась. В кастрюле, накрытой крышкой (она должна быть достаточно большой для того, чтобы принять капусту), растопите несколько столовых ложек сливочного масла, добавьте нарезанный лук и немного моркови, потушите их до размягчения. Бросьте в кастрюлю букет гарни (*bouquet garni* – пучок сухих душистых трав или пряностей, завернутых в лавровые листья, перевязанный кулинарной нитью или завернутый в мешочек из хлопчатобумажной ткани. – *Ред.*) и приправы, добавьте 250 мл куриного или овощного бульона и положите капусту. Накройте кастрюлю крышкой и кипятите ее содержимое на медленном огне в течение полутора часов. По окончании варки выньте капусту и поместите ее в теплое место. Соберите образовавшуюся при варке жидкость и подайте к столу в качестве соуса. См. также **Гвоздика и имбирь**.

**Капуста и трюфель.** *См. Трюфель и капуста*

**Капуста и цыпленок.** Некоторым кажется, что брюссельская капуста на рождественском столе – это дань воззрениям скряги Скруджа, пытавшегося сэкономить на празднике, но на самом деле она играет важную роль. Горечь капусты, которая обусловлена высоким содержанием глюкозинолатов, противостоит фаршированной индейке, хлебному соусу, жареному картофелю, пастернаку, колбаскам, каштанам… Если вам неприятна горечь брюссельской капусты, попробуйте вырастить из семян гибрид *Trafalgar F1*, созданный компанией *Thompson & Morgan*: его специально вывели более сладким. Компания утверждает, что детей от этой капусты не оттащить, и даже предлагает гарантированно вернуть деньги, если продукт не окажется лучшим из всех подобных, которые вы когда-либо пробовали.

**Капуста и чеснок.** Простофиля Вильсон, герой одноименного рассказа Марка Твена, считал, что «цветная капуста – не что иное, как обыкновенная капуста с высшим образованием». Если это так, то кудрявая капуста (*cavolo nero*) – это обыкновенная капуста с дачей в Тоскане. Впрочем, на самом деле это не слишком изысканный представитель домашней кулинарии, что прекрасно видно из приведенного ниже рецепта брускетты. У кудрявой капусты отделите стебли и в течение

нескольких минут бланшируйте листья в горячей воде. Слейте кипяток, промойте листья холодной водой, насухо их отожмите, нарежьте и обжарьте в оливковом масле с чесноком. Приправьте специями и подавайте к столу на тостах из деревенского белого хлеба. Можно добавить щепотку молотого чили или немного мелко натертого пармезана. В отсутствие нужной капусты ее можно с успехом заменить листовой капустой кале.

**Капуста и чили.** *См. Чили и капуста*

**Капуста и яблоко.** *См. Яблоко и капуста*

**Капуста и яйца.** *См. Яйца и капуста*

# Брюква

Острая перечная сладость и плотная мякоть брюквы покажутся удивительными, если вы сумеете дойти до ее естественной остроты, как это делают в Шотландии, где брюкву часто приправляют мускатным орехом. Еще один очевидный партнер брюквы – сладкий пряный анис. Хорошо сочетаются с ней продукты, обладающие сладким землистым вкусом – например, корнеплоды и жареный чеснок. В отличие от пастернака и картофеля, сырая брюква имеет довольно приятный вкус: она острая и сладкая, как редис.

**Брюква и анис.** Смешивайте брюкву с анисом, когда готовите темные тушеные азиатские блюда или когда кладете остатки гусиного мяса в пирожки, как это делает английский шеф Хью Фернли-Уиттингстолл (*Hugh Fearnley-Whittingstall*). Интенсивная сладость аниса подчеркивает аппетитность брюквы, а его сильный аромат отвлекает внимание от несколько вульгарного овощного компонента.

**Брюква и баранина.** *См. Баранина и брюква*

**Брюква и говядина.** *См. Говядина и брюква*

**Брюква и картофель.** *См. Картофель и брюква*

**Брюква и морковь.** В школе нам их всегда давали на обед в виде двух жирных, склизких палочек, а мы неизменно оставляли морковь и брюкву на краю тарелки. Теперь ученые выяснили, что отвращение к горьким овощам и, шире, ко всему горькому, предопределено генетически и сводится к повышенной чувствительности к соединению, которое называется 6-н-пропилтиоурацил (*6-n-propylthiouracil*), а среди ученых, изучающих вкусы, – просто «проп» (*prop*). Если вы легко находите вкус «пропа», скажем, в брокколи, то с большой вероятностью относитесь к представителям 25 % населения Земли, которых называют супердегустаторами (но не так это здорово, как кажется по названию). Супердегустаторам – а это чаще всего женщины – вкусы капусты, грейпфрута и черного кофе кажутся чрезмерно интенсивными. С другой стороны, еще четверть населения вообще не чувствует нигде никакого «пропа». Я могла бы приписать свою детскую неприязнь к брюкве тому, что являюсь супердегустатором, но, увы, она в мгновение ока исчезла у меня на излете подросткового возраста вместе с прыщами и желанием наносить на глаза фиолетовые тени. Морковь делает брюкву слаще, и потому они образуют отличное пюре – особенно с

большим количеством сливочного масла и белого перца.

**Брюква и мускатный орех.** Брюква, которая считается гибридом капусты и репы, унаследовала «слабость» своих родителей к мускатному ореху. В Шотландии мускатный орех часто используют как приправу к пюре из брюквы, которое называется нипс (*neeps*). Еще севернее финны реализуют нечто подобное в блюде под названием лантулаатикко (*lanttulaatikko*), только получается это пюре более нежным и подают его с ветчиной или свининой. Впрочем, как известно, ни одна из версий не бывает лучше других – если только вы не играете в «Эрудит». См. также **Картофель и брюква** и **Баранина и брюква**.

**Брюква и свинина.** *См. Свинина и брюква*

# Цветная капуста

«Бледнолицый» член семейства Brassica не обязательно бледен на вкус. Если нарезать ее крупными кустиками и быстро проварить на пару, то цветная капуста сможет передать саму сущность «белой кулинарии» (cucina bianca) – стремление к мягкости. Запеченная, обжаренная или превращенная в пюре, она полностью проявляет потенциал своего мускусного земляного вкуса и отлично сочетается с другими – смелыми и пряными – вкусами. Сильные сыры, перец, зира и чеснок – все они на столе хорошо подчеркивают сладость цветной капусты.

**Цветная капуста и анчоусы.** *См. Анчоусы и цветная капуста*

**Цветная капуста и брокколи.** *См. Брокколи и цветная капуста*

**Цветная капуста и грецкий орех.** Некоторое время назад я ходила обедать в маленькое кафе, где делали вкуснейший салат из свежей цветной капусты, грецких орехов и фиников. Жаль, что я не спросила у них рецепт заправки: самостоятельно «реконструировать» ее оказалось трудно. В общем, я поняла, что туда входило, но все-таки мне чего-то не хватает (если вы знаете – чего, пожалуйста, дайте мне знать). Вкус белой капусты, характерный для свежей цветной капусты в сочетании с сухофруктами, может напомнить вам о салате из обычной капусты с изюмом, но более короткая нарезка и большая сладость фиников со сметаной дадут понять, что вкусы у этих салатов ощутимо разные. Нарежьте капусту на маленькие соцветия – около 2 см длиной и 1 см в поперечнике. На каждые 100 г цветной капусты нарежьте один большой сладкий финик и разломайте пополам пять-шесть половинок ядер грецкого ореха. Смешайте в миске и (если вы взяли около 200–300 г цветной капусты) заправьте смесью из 150 мл сметаны, 2 ч. л. лимонного сока, 2 ч. л. сахарной пудры, 0,5 ч. л. соли и щепотки молотого перца. Тщательно перемешайте – и блюдо готово!

**Цветная капуста и зира.** *См. Зира и цветная капуста*

**Цветная капуста и каперсы.** Цветная капуста – это брокколи, которую нельзя беспокоить. Там, где темно-зеленые соцветия брокколи ведут себя напористо и непредсказуемо, проявляя свой железный характер, цветная капуста предпочитает тихую жизнь, уютно устраиваясь под пледом из сыра. Впрочем, при появлении каперсов и она немного оживляется. Главное – не

добавлять каперсы к цветной капусте, а разместить их на ней. Потушите в оливковом масле нарезанный кубиками лук до размягчения, добавьте истолченный чили и измельченный чеснок и перемешайте в течение нескольких секунд. Положите слегка бланшированные соцветия цветной капусты, панировочные сухари и изюм и тушите до тех пор, пока панировочные сухари не подрумянятся. Наконец, добавьте каперсы и петрушку, хорошенько прогрейте смесь и подавайте ее к столу с пастой ригатони (*rigatoni*).

**Цветная капуста и картофель.** Цветная капуста, как и все овощи семейства крестоцветных, обладает интересным свойством: чем мельче вы ее нарезаете, тем более сернистым становится ее вкус. В супе-пюре эта концентрация может сравниться с ароматом самогона, источаемым иным учителем воскресной школы. Впрочем, эти грубые ноты можно подавить с помощью сливок или картофеля. Последний составляет сладковатую основу для супа алу гоби (*aloo gobi*). Это популярное индийское блюдо делают из капусты, приправленной пряностями, и картофеля; оно бывает как жидким, так и более сухим. Пряные овощные супы достаточно часто подводит их «загрязненность» карри, но в данном случае яркая и свежая пряность блюда сохраняется в полной мере. Обжарьте в арахисовом масле мелко нарезанный лук до размягчения, размешайте в этой массе 1 ч. л. очень мелко нарезанного свежего имбиря, один нарезанный зеленый перец чили (без семян), 0,5 ч. л. молотой куркумы, 0,5 ч. л. молотого кориандра и 1 ч. л. молотой зиры. Добавьте 150 г очищенного и нарезанного кубиками картофеля и нарезанную на соцветия цветную капусту, перемешайте, приправьте специями, затем добавьте 750 мл холодной воды и доведите до кипения. Варите на медленном огне 15–20 мин. – пока овощи не станут мягкими. Дайте им немного остыть, затем перемешайте до получения однородной массы. Подавайте с гарниром из нарезанных свежих листьев кориандра.

**Цветная капуста и миндаль.** Энтони Флинн (*Anthony Flinn*), который работал в каталонском *El Bulli*, а теперь готовит в своем собственном ресторане *Anthony* в Лидсе, создал трифле (*trifle*) – пюре из цветной капусты и сливок, которое подается с желе из винограда и бриошами. Он также придумал карамельный пудинг из цветной капусты и миндаля. Блюдо состоит из пудинга, сделанного из цветной капусты, покрытого слоем соленой карамели и увенчанного теплым миндальным кремом.

**Цветная капуста и моллюски.** Пюре из цветной капусты часто подают к столу с жареными морскими гребешками. Горьковатый вкус пюре создает отличный контраст со сладостью

моллюсков и действует «в унисон» с легкой горчинкой карамелизированной корочки. Другой подход изложен в книге японского автора Мачико Тиба (*Machiko Chiba*), которая делает салат из цветной капусты и бланшированной брокколи, смешивая их со свежим крабовым мясом и заправляя соевым соусом, мирином, кунжутным маслом, рисовым вином и сахаром. В качестве идеального вина к этому блюду она рекомендует полусухой рислинг.

**Цветная капуста и мускатный орех.** Людовик XIV, главный популяризатор цветной капусты во Франции, очень любил ее, отваренную в бульоне, приправленном мускатным орехом. К королевскому столу ее подавали с растопленным сливочным маслом.

**Цветная капуста и твердый сыр.** В Нью-Йорке, на овощном базаре, развернутом на Юнион-сквер, я увидела киоск, украшенный цветной капустой разных оттенков: здесь были цвет слоновой кости, фиолетовый, зеленый лайм и даже невиданный светло-оранжевый (этот сорт цветной капусты назывался Чеддер). Если бы я была педантом, то по цвету скорее сравнила бы данную капусту с сыром дабл глостер (*Double Gloucester*), но я оставила свое мнение при себе и просто спросила продавца, какова эта цветная капуста на вкус. «Как цветная капуста», – ответствовал он, решив, видимо, что перед ним полная тупица. Тем не менее я купила один кочан этой цветной капусты, и меню моего ужина на тот вечер определилось: цветная капуста с сыром. Мне хотелось использовать для этого блюда тот самый дабл глостер с его богатой горечью и намеками на цитрусовые и лук во вкусе, но глостера поблизости не оказалось, и тогда я взяла пьянящий грюйер (*Gruyère*) – комбинация силы и элегантности в его вкусе очень подходит для цветной капусты.

**Цветная капуста и трюфель.** Трюфель и отваренная цветная капуста имеют перекрывающиеся вкусы. Дэвид Розенгартен (*David Rosengarten*) предлагает усиливать тонкие ноты трюфеля, уже присутствующие в ризотто из цветной капусты, посыпая его перед подачей стружкой белого трюфеля. Кстати, он описывает вкус трюфеля как комбинацию вкусов сыра, чеснока, капусты и… секса. Другими словами, предлагает переспать с зеленщицей.

**Цветная капуста и черная икра.** *См. Черная икра и цветная капуста*

**Цветная капуста и чеснок.** Если вы когда-нибудь пробовали суп-пюре из цветной капусты и чеснока, то понимаете, что процессы измельчения и варки меняют вкусы продуктов кардинальным образом. В связи с этим мне также вспоминается сыр с цветной капустой, который делают из особо выдержанного

камамбера (*Camembert*). Обжарьте цветную капусту с целыми зубчиками чеснока, и вы будете наслаждаться богатым вкусом со сладкими пикантными нотами, но без ароматов животноводческой фермы.

**Цветная капуста и чили.** Обжарка во фритюре преображает цветную капусту, придавая ей сладкий, почти мускусный вкус и кремовую текстуру. Мне нравится готовить капусту наподобие кальмара, с солью и перцем, и подавать к столу с соусом чили. Нарежьте цветную капусту на соцветия размером с грибочки, посыпьте смесью кукурузной муки, соли и черного перца. Обжарьте во фритюре из арахисового или подсолнечного масла и подавайте с острым сладким соусом чили.

**Цветная капуста и шафран.** *См. Шафран и цветная капуста*

**Цветная капуста и шоколад.** Когда Хестон Блументаль (*Heston Blumenthal*) хочет показать цветной капусте, как сильно он ее любит, он дарит ей шоколад. Результат: ризотто из цветной капусты с карпаччо из цветной капусты и шоколадным желе. Идея шефа состоит в том, что каждый компонент последовательно выпускает свой вкус, а кульминацией этого процесса становится вспышка горечи от специально приготовленного шоколада, которую Блументаль сравнивает с эспрессо, подаваемым в конце трапезы. Готовя это блюдо, он делает бульон из цветной капусты, крем из цветной капусты, диски из цветной капусты, использует сушеную цветную капусту, соус велюте (*velouté*) из цветной капусты, кубики из шоколадного желе и диски из шоколадного желе – и все это входит в ризотто.

# Брокколи

Различные сорта брокколи демонстрируют разные сочетания горечи и сладости. Так, известный кустистый сорт Калабрезе (Calabrese) находится на «сладком» конце шкалы, тогда как капуста фиолетового цвета более острая и горькая, причем максимума эти свойства достигают на брокколи Рааб (broccoli Raab). Кай-лан, или китайская брокколи, тесно связана с сортом Калабрезе и тоже является сладкой, но отличается маленькой головкой и большим числом стеблей и листьев, что делает ее более сочной. Джой Ларком (Joy Larkcom) считает это растение восхитительным и легким в уходе; она также отмечает его ботаническое сходство с прославленной (и справедливо прославленной) португальской капустой Tronchuda. Все эти сорта имеют большое пристрастие к соленым ингредиентам, потому их часто сочетают с анчоусами и пармезаном в итальянской кухне, с голубым сыром в Великобритании и с соевым соусом и черными бобами – в Китае.

**Брокколи и анчоусы.** *См. Анчоусы и брокколи*

**Брокколи и арахис.** *См. Арахис и брокколи*

**Брокколи и бекон.** Вкусное сочетание горько-сладкого с соленым можно наблюдать в брокколи с панчеттой. Если добавить в эту итальянскую комбинацию вяленые томаты, пармезан, кедровые орехи и перец чили, то блюдо станет почти азиатским, ибо в нем одновременно присутствуют крайне сладкие, кислые, соленые, острые компоненты и вкус умами. Обжарьте 75 г кедровых орехов и отложите их в сторону. В большой сковороде, стоящей на среднем огне, смешайте 3 ст. л. оливкового масла с десятью сушеными перчиками чили и шестью нарезанными зубчиками чеснока. Удалите чеснок, когда он зазолотится, – и чили вместе с ним. Поставьте вариться 400 г пасты лингуини (*linguine*), тем временем положите 200 г нарезанной кубиками панчетты в чесночное масло, обжарьте до появления хрустящей корочки, а затем добавьте 400 г нарезанной брокколи и перемешайте, чтобы она хорошо покрылась маслом. Готовьте в течение 4 мин., после чего добавьте 100 г нарезанных вяленых томатов и потушите смесь еще одну минуту. Чтобы соус стал более жидким, добавьте в него 3–5 ст. л. воды, в которой варилась паста. Слейте пасту и добавьте ее в сковороду вместе с половиной кедровых орехов. Выключите огонь, приправьте блюдо

специями и тщательно перемешайте. Разложите пасту по четырем тарелкам, щедро посыпьте оставшимися кедровыми орешками и тертым пармезаном.

**Брокколи и говядина.** Партнерство, основанное на общем «железистом» послевкусии и контрасте горького со сладким. Ведущая пара в популярном китайско-американском жарко́м с соленым устричным соусом, имбирем и чесноком. Если вы чувствуете, что ослабли и активно жаждете ощутить горький вкус железа, то для удовлетворения этой потребности подойдет стейк с кровью и капуста брокколи, приготовленная с чесноком и анчоусами.

**Брокколи и голубой сыр.** *См. Голубой сыр и брокколи*

**Брокколи и грецкий орех.** *См. Грецкий орех и брокколи*

**Брокколи и лимон.** При всех положительных свойствах брокколи есть у нее и минус: она очень быстро остывает после приготовления. Итальянский ресторан *Orso* в Лондоне нашел решение: здесь брокколи подают к столу не горячей, а теплой и выжимают на блюдо сок лимона. Если такое блюдо окажется на столе просто так, без каких-либо объяснений, то посетитель может уйти разочарованным. Однако в ресторане умеют использовать хитрые приемы нейролингвистического программирования, с помощью которых предупреждают вас, что это блюдо должно быть именно теплым – что чудесным образом делает его вкусным, поэтому не остается никаких причин не заказать его с медленно прожаренной свининой.

**Брокколи и свинина.** *См. Свинина и брокколи*

**Брокколи и твердый сыр.** *См. Твердый сыр и брокколи*

**Брокколи и цветная капуста.** И ветвистая брокколи сорта Калабрезе, и цветная капуста принадлежат к семейству *Brassica oleracea* – капуста огородная. В целом их вкусы весьма схожи – что легко понять, если погрызть их сырыми. Но приготовление выявляет их различия: глубокий горький железистый вкус брокколи не сравнить с плотным сернистым вкусом готовой цветной капусты. Существует их гибрид, он называется броккофлауэр (*broccoflower*), который предсказуемо выглядит как хилая цветная капуста и имеет слабый вкус брокколи. Из своего опыта я знаю, что некоторые люди обожают брокколи, а другие – люто ненавидят. Середины нет. Почему? Отсутствие ровного отношения к этому простому овощу, как и к другим овощам, остается для меня загадкой. Существует еще один вид зеленой цветной капусты, более всего известный под названием романеско (*Romanesco*), равным образом знаменитый и устрашающий своей ядовито-зеленой окраской и фрактальной структурой, что придает ей вид древней тайской пагоды или

обложки альбома прогрессивного рока. Романеско имеет более мягкий и менее сернистой вкус, чем цветная капуста или брокколи.

**Брокколи и чеснок.** Самое забавное, что могут предложить нам адепты здорового питания. Эти компоненты можно поджарить с имбирем в устричном соусе (с анчоусами или без) либо приготовить их в классическом стиле (см. **Анчоусы и брокколи**) и подать с пастой. Можно также попробовать «встроить» их в лапшу в тайском стиле (ниже приведен рецепт на одну порцию). Размочите лист тонкой яичной лапши в соответствии с инструкцией на упаковке, слейте воду и обсушите лапшу. Разогрейте в воке 1 ст. л. арахисового масла и обжарьте в нем три зубчика чеснока, нарезанные на четвертинки. Когда чеснок зазолотится, выньте его шумовкой и отложите в сторону. Добавьте в масло лапшу и 100 г небольших соцветий брокколи, обжарьте их в течение 3 мин., постоянно помешивая. Добавьте слегка взбитое яйцо, тщательно перемешайте его с лапшой, затем добавьте 2 ч. л. светлого соевого соуса, 1 ч. л. темного соевого соуса, 1 ч. л. устричного соуса, 1 ч. л. сахара и 1 ст. л. воды. Все хорошо перемешайте, прогрейте 1 мин., слегка посыпьте белым перцем и подавайте к столу с гарниром из кусочков чеснока.

**Брокколи и чили.** Подобно цветной капусте, брокколи при обжаривании становится слаще и вообще богаче на вкус. Идеальный компаньон для брокколи – красный чили (сушеный и подкопченный или свежий и сладкий). См. также **Анчоусы и брокколи**.

# Артишок

Банальное происхождение артишока – это цветок чертополоха – находится в полном противоречии с его чудесным и сложным вкусом (см. полное описание в разделе Артишок и баранина). Артишоки содержат фенольное соединение цинарин, которое имеет своеобразное действие: все, что вы едите сразу после артишока, кажется вам сладким. Это соединение временно подавляет вкусовые рецепторы, ответственные за восприятие сладости, так что если после артишока вы, скажем, выпьете глоток воды, смывающей это соединение с вашего языка, то рецепторы снова резко начнут работать, и этот контраст заставляет мозг думать, что вы только что набрали и проглотили полный рот сахарного сиропа. Благодаря этому свойству едок втягивается в странную игру – впрочем, быстро ему надоедающую: «Смотрите, сладкий цикорий радиккио!» Но! Это свойство артишока плохо сказывается на восприятии вина, а враг вина – мой враг. Проблемы можно свести к минимуму с помощью ингредиентов, которые создают мостик между вкусами вина и артишока (или просто съедать что-то перед тем, как делать глоток вина). Еще один вариант – вылить все вина в канаву и пить Cynar, итальянский ликер со вкусом артишока.

**Артишок и баранина.** Из описания вкуса артишоков может получиться неплохая салонная игра. Некоторые говорят, что он немного похож на вкус спаржи, но я бы сказала, что в спарже сильнее вкус зелени, а вот днища артишока по вкусу больше напоминают стебли брокколи Калабрезе, размягченные до мягкости в отваре из растительного сырья с грибами, а затем протушенные в сливочном масле, да еще с нотками сплава олова, который называется пьютер. В общем, вкус у него замечательный, но на самом деле магия артишока – в текстуре: плотная, податливая и бархатистая, она делает артишоки своего рода овощным фуа-гра. В Италии и Испании артишоки появляются по весне и потому образуют сезонное сочетание с бараниной, особенно в рагу. Баранина, кажется, немного смягчает их растительную горечь – на что, кстати говоря, не способны говядина или свинина. Единственный недостаток баранины, тушенной с артишоками, состоит в том, что артишоки приходится очищать и нарезать, и в итоге процесс начинает выглядеть так,

как будто вы играете в ладушки с героем фильма «Эдвард Руки-ножницы» (*Edward Scissorhands*). Можно, конечно, взять консервированные или замороженные артишоки, но лучше этого не делать: они не похожи на свежие ни по вкусу, ни по текстуре. Вкус, как и искусство, требует жертв.

**Артишок и бекон.** Как-то в Лацио мы с бойфрендом мчались по местности, где высились сказочные замки. До нас уже стало доходить, что не жить нам вместе долго и счастливо. Мы непрерывно ругались с такой силой, что только дорожный указатель напомнил нам, что время уже хорошо «после обеда» и что мы голодны. Похоже, итальянская мамаша-хозяйка поняла, что между нами существуют какие-то трения, пожалела гостей и быстро подвела нас к столу, стоявшему под оливковым деревом. К счастью, довольно скоро она принесла нам бутылку холодного белого сухого вина без этикетки, огромный черпак и терракотовое блюдо с чем-то горячим, но скрытым под корочкой из хлеба и сыра. На корочке, как на лаве вулкана, лопались пузыри. Мой друг, или экс-бойфренд, или кем там он был в тот момент, взял черпак и, пробив корку, извлек наружу дымящуюся гору из пасты ригатони (*rigatoni*), панчетты (*pancetta*) и артишоков в густом пряно-сладком соусе бешамель с сыром пармезан. Говорят, что голод – это лучший соус. Но тогда лучший способ плавно пройти точку невозврата в отношениях, после которой все становится неважным, – это обед под оливковым деревом. Мы улыбнулись друг другу. Я подняла на лоб очки. Он вывалил пасту на тарелки. Горький, ореховый, свежий вкус артишока «прорезал» насыщенность панчетты и сыра… Это был лучший последний обед в моей жизни… Если ваши отношения на мели, возьмите 200 г пасты ригатони и поставьте ее вариться. В оливковом масле размягчите мелко нарезанный лук, два зубчика чеснока и 75 г нарезанной панчетты. Добавьте четыре-шесть готовых донышек артишока, нарезанных на шесть ломтиков каждое (подойдут и хорошие консервы). В миске перемешайте 125 мл молока, 150 мл густых сливок и 50 г тертого пармезана. К этому времени паста должна дойти до состояния аль денте. Слейте воду, выложите пасту обратно в кастрюлю, добавьте смесь из молока, сливок и сыра, положите лук и артишоки, перемешайте, приправьте и перенесите смесь в форму для выпечки. Нарежьте ломтиками шарики моцареллы и выложите их на пасту. Посыпьте блюдо смесью из 50 г панировочных сухарей и 25 г тертого пармезана и запекайте 30 мин. при 200°C (отметка «6» на газовой плите). Если вам покажется, что смесь начинает подгорать, накройте ее фольгой. Подавайте с бутылкой холодного дешевого итальянского белого.

**Артишок и горох.** *См. Горох и артишок*

**Артишок и картофель.** Существует так называемый иерусалимский артишок (он же топинамбур), который не имеет никакого отношения к артишоку: топинамбур был назван в его честь из-за своего вкуса, который многим представляется смесью вкусов настоящего артишока и хорошего картофеля. Наверное, топинамбур был бы еще более популярным, если бы он легче переваривался – на сочетание настоящего артишока с картофелем желудок реагирует спокойнее. В Провансе нарезанные тонкими ломтиками артишок и картофель запекают с оливковым маслом и чесноком [*Эскофье (Escoffier)* перевел это блюдо в топ-класс, заменив чеснок трюфелем, а оливковое масло – сливочным]. Можно соединить их и в холодном салате с майонезом, вкус которого был усилен за счет мякоти вареных листьев артишока. В Италии эти два компонента объединяют в супах и, как информирует поваренная книга «Серебряная ложка» (*The Silver Spoon*), в пирогах.

**Артишок и лимон.** Будете в Риме на Пасху – купите себе бумажный пакет с *carciofi alla guida* – обжаренными во фритюре целыми артишоками. Достаньте из пакета дольки лимона, кучу салфеток – и вперед: сядьте под деревом и съешьте артишоки, пока они еще горячие. Сваренные в кипятке или на пару артишоки имеют достаточно жесткий вкус, чтобы сочетать их с вином, но жареные – хорошо идут со свежим, кислым, сухим просекко (*Prosecco*), особенно если вы не стесняетесь сидеть под деревом с бутылкой вина и сумкой из оберточной бумаги.

**Артишок и моллюски.** Артишоки содержат цинарин, химическое вещество, которое придает им диковинную, неправдоподобную сладость. В силу этого артишоки хорошо сочетаются с моллюсками, поскольку последние обладают естественными, более приятными сладостью и соленостью, которые оттеняют вкусовые качества артишоков. Убрав жесткие внешние листья артишока и вынув фиолетовые внутренние листья и волосатую несъедобную сердцевину, можно сделать «чашку», в которой будет удобно подавать к столу крабов, омаров, креветок в майонезе или с соусом винегрет (*vinaigrette*). Можно сделать и горячую закуску, если смешать тонкие ломтики вареных сердцевин артишока с крабовым мясом, майонезом, мелко нарезанным луком-шалотом и тертым пармезаном, посыпать травами и запечь до образования корочки. Подавайте блюдо горячим, только из печи, вместе с крекерами. Идеальная закуска для коктейль-пати на металлургическом комбинате!

**Артишок и мята.** Мята снимает с артишока излишнюю серьезность. Особенно хорошо эти два ингредиента сочетаются в

артишоках по-римски (*carciofi alla romana)*. Для приготовления этого блюда артишоки обрезают, заталкивают нарезанную мяту с толченым чесноком между листьями, а затем тушат на медленном огне стволами вверх в воде с лимонным соком, растительным маслом и еще одной порцией мяты. Рагу из баранины с артишоками также принято щедро посыпать нарезанной мятой.

**Артишок и прошутто.** *См. Прошутто и артишок*

**Артишок и свинина.** Во Франции и Италии обрезанные прицветники артишоков часто начиняют колбасным или свиным фаршем. Приготовление этого блюда может стать утомительным как для повара, так и для обедающего. Но сочетание вкусов получается потрясающим: проникая в листья, свинина придает артишоку аппетитную соленость. Я обычно объединяю эти продукты в пироге. Вылейте воду из банки консервированных сердцевин артишоков, промойте их, разрежьте каждую сердцевину пополам и обсушите. Застелите форму для выпечки диаметром 20 см слоем песочного теста и распределите по нему 250 г фарша. Расставьте сверху артишоки, а затем накройте их другим слоем из 250 г колбасного фарша. Накройте пирог вторым слоем теста, залепите края, сделайте небольшое отверстие в центре верхнего коржа. Выпекайте в течение часа при 180 °C (отметка «4» на газовой плите). Подавать пирог лучше холодным с большим количеством салата и соленьями.

**Артишок и твердый сыр.** *См. Твердый сыр и артишок*

**Артишок и трюфель.** В 1891 году Антон Павлович Чехов написал брату письмо, в котором жаловался на рестораны в Монте-Карло: «Дерут здесь страшно и кормят великолепно. Всякий кусочек изобильно уснащен артишоками, трюфлями, всякими соловьиными языками…» То, что артишоки часто входили в блюда вместе с самыми дорогими ингредиентами – трюфелями и фуа-гра, – свидетельствует о чрезвычайной привлекательности обыкновенного чертополоха. Впрочем, эту неразлучную троицу и сегодня подают в лучших ресторанах. Так, французский шеф-повар Ги Савой (*Guy Savoy*), обладатель трех мишленовских звезд, гордится фирменным блюдом с землистым (но не приземленным!) вкусом – супом из артишоков с черным трюфелем (*soup d'artichaut à la truffe noire*), который подается с булочкой бриошь, украшенной грибами и трюфельным маслом.

**Артишок и устрицы.** В манускрипте начала XVII века, названном «Фрукты, травы и овощи Италии» (*The Fruit, Herbs and Vegetables of Italy*), Джакомо Кастельветро (*Giacomo Castelvetro*) упоминает о пирожках с начинкой из маленьких отварных артишоков с устрицами и телячьими мозгами. В наши дни

сочетание артишоков и устриц чаще всего встречается в супах и супах-пюре, которые готовят в штате Луизиана – там все просто помешаны на устрицах.

# Спаржа

К спарже прекрасно подходят солоноватые молочные ингредиенты: сливочное масло, пармезан и голландский соус одновременно контрастируют со спаржей и усиливают ее сладкий, сернистый, растительный вкус. Гармоничные сочетания образуют и другие продукты с сернистым вкусом, например яйца, ракообразные, чеснок. Тонкие ростки спаржи называют спру (sprue). Как правило, они имеют более пикантный вкус, чем полностью выросшие побеги. Белую спаржу выращивают из тех же семян, что и зеленую, но ее покрывают почвой, чтобы подавить выработку хлорофилла. Мне представляется, что такой спарже не хватает не только цвета, но и вкуса. Пусть апологеты белой спаржи описывают ее как «лакомство» с тончайшим и изысканным вкусом – я не могу найти в этих склизких анемичных трубочках без всяких следов элегантности ничего, что доставляло бы такое удовольствие, как зеленая спаржа. Но по какой-то причине испанцы, к которым у нас есть много гастрономических рекомендаций, продолжают класть ее в салаты, где она скрывается среди листьев, словно забытые пальцы шеф-повара.

**Спаржа и анис.** Эстрагон, имеющий вкус аниса, не такой слабый, как это кажется по виду его небольших зеленых листьев, – вспомните, что он демонстрирует вкусы уксуса, горчицы и солений. Поэтому спаржа, которая сама по себе не обладает сильным вкусом, часто составляет пару с эстрагоном. Ростки спаржи можно подать с соусом беарнез (*Béarnaise*), имеющим аромат эстрагона и лука-шалота, а спаржа, эстрагон и яйцо выступают прекрасным трио в омлете, приготовленном *en cocotte* (в виде «запеканки»), или в теплом круглом тарте, у которого спаржа образует «спицы».

**Спаржа и апельсин.** *См. Апельсин и спаржа*

**Спаржа и арахис.** Сочетать спаржу с арахисом? Это может показаться столь же нелогичным, как играть в дартс в бальном платье. Однако на самом деле богатый вкус спаржи хорошо гармонирует с арахисом, особенно в том случае, когда блюду нужно придать «азиатский» акцент. Попробуйте приготовить спаржу на пару и подать ее к столу с таким арахисовым соусом: смешайте 3 ст. л. подсолнечного масла, 3 ст. л. лимонного сока, 2

ст. л. светлого соевого соуса, щепотку сахара и немного приправы, затем добавьте 100 г нарезанного обжаренного несоленого арахиса.

**Спаржа и белая рыба.** *См. Белая рыба и спаржа*

**Спаржа и горох.** *См. Горох и спаржа*

**Спаржа и грибы.** Сморчки являются для спаржи отличной сезонной парой. Эти грибы с удовольствием растут на пожарищах, что, наверное, может объяснить немного «дымный» характер свежих сморчков и их любовь к сернистым вкусам, в том числе ко вкусу спаржи. Шеф-повар Дэвид Уолтак (*David Waltuck*) из ресторана *Chanterelle* подает флан из спаржи с обжаренными сморчками в сливочном соусе из устриц и с мадерой. Надо сказать, что вкус яиц прекрасно сочетается с обоими вкусами и часто образует с ними трио; так, в классическом блюде из яиц *Oeufs Jessica* запеченные яйца соединятся с нарезанными сморчками, спаржей и небольшим количеством высококачественного мясного бульона.

**Спаржа и жирная рыба.** *См. Жирная рыба и спаржа*

**Спаржа и картофель.** Их объединяет пикантный землистый вкус. Джейн Григсон (*Jane Grigson*) рекомендует подавать к столу на обед вареный молодой картофель со спаржей, яйцом всмятку, домашним хлебом, сливочным маслом и белым вином из долины Луары. Кстати, вина сансер (*Sancerres*) из долины Луары и новозеландский совиньон блан (*Sauvignon Blancs*) делают из одного сорта винограда, который обладает вкусовыми качествами спаржи. Это делает подобные вина идеальными партнерами для сложного по вкусу овоща.

**Спаржа и лимон.** *См. Лимон и спаржа*

**Спаржа и миндаль.** *См. Миндаль и спаржа*

**Спаржа и моллюски.** *См. Моллюски и спаржа*

**Спаржа и мята.** Американский шеф-повар Даниэл Булуд (*Daniel Boulud*) варит спаржу на пару над небольшим количеством воды со свежей мятой и лимонной цедрой, а затем приправляет ее оливковым маслом, лимонным соком и дополнительным количеством мяты. Если вы попытаетесь сделать это сами, то не переборщите с мятой. Вы ведь не хотите сделать из ростков спаржи зубную щетку?

**Спаржа и прошутто.** *См. Прошутто и спаржа*

**Спаржа и твердый сыр.** *См. Твердый сыр и спаржа*

**Спаржа и трюфель.** В своей книге «Афродизиаки» (*Aphrodisiacs*) Питер Левен (*Peter Levene*) отмечает, что в спарже имеются мочегонные компоненты, которые стимулируют почки и «возбуждают мочевыводящие пути». Если вам по какой-то причине не удается прийти в амурное настроение таким путем,

попробуйте посыпать суп из спаржи стружкой черного трюфеля или сбрызнуть его трюфельным маслом. Приготовленная спаржа демонстрирует сильные сернисто-сладкие ноты, которые особенно хорошо сочетаются с черным трюфелем. Анализ экстракта из трюфелей показывает, что нередко он содержит следы веществ, аналогичных половым феромонам кабанов. Как полагают, именно трюфели заставляют счастливых хрюшек давать свое согласие на целый день шараханья по лесу и сопения в кустах. Обязательно сделайте это блюдо для вашего визави, и если оно ему понравится, то стоит спросить себя, о чем это говорит.

**Спаржа и яйца.** *См. Яйца и спаржа*

# Яйца

Сравнительные дегустации показали, что вкусовые характеристики куриных яиц демонстрируют большой разброс. Если вам повезет, то среди яиц найдется одно с маслянистым, естественно соленым желтком. Сварив его всмятку, вы получите мягкий, но очень приятный соус для макания. Различия во вкусе яиц в основном связаны с их возрастом и условиями хранения, хотя они также могут быть обусловлены различиями в рационе птицы. Некоторые утверждают, что редкое и дорогое яйцо чайки имеет рыбный вкус (как, наверное, и яйцо пингвина), а гусиные и фазаньи яйца отдают дичью. Честно говоря, я не могу сказать, что мне когда-либо удавалось обнаружить эти тонкие различия. Перепелиным и утиным яйцам нередко приписывают сливочный вкус, но это в основном связано с тем, что для них характерно большее отношение массы желтка к массе белка.

**Яйца и анис.** *См. Анис и яйца*

**Яйца и анчоусы.** Если вы видите анчоусы, распластавшиеся на жареном яйце, то знайте: там, под ними, скорее всего, находится шницель по-венски. Гарнир из анчоусов, яйца, а иногда и каперсов делается для шницеля а-ля Гольштейн, названного в честь прусского дипломата Фридриха фон Гольштейна (*Friedrich von Holstein*), который, как говорят, любил съедать такой шницель на завтрак. Существует несколько вариаций этого блюда, в которые могут входить, среди прочего, икра, лосось, свекла, соленые огурцы и омары. «Шотландский вальдшнеп» (*Scotch woodcock*) – так называется старое английское блюдо, омлет на тосте с гарниром из анчоусов. Судя по названию и составу, оно должно подаваться на завтрак, но на самом деле в благородных семействах Викторианской эпохи оно выступало кульминацией обеда из шести блюд. Собравшимся попробовать это блюдо сегодня я рекомендую а) воздержаться от предыдущих пяти блюд и б) предварительно вымочить анчоусы в молоке, чтобы их вкус стал более мягким. В Малайзии готовят наси лемак (*nasi lemak*) – рис с кокосом и гарниром из арахиса, огурцов, вареных яиц, жареных анчоусов и острого томатного соуса.

**Яйца и базилик.** *См. Базилик и яйца*

**Яйца и банан.** В Японии омлеты тамаго яки (*tamago yaki*) делают с соей и сахаром и подают в суши-барах наряду с прочими суши. Подслащенный омлет имеет классический статус во

французской кухне: здесь его могут сочетать с джемом или фруктовым компотом либо посыпать кедровыми орешками и подать на десерт. Кстати, прекрасная идея! Приведенная ниже версия такого блюда столь проста, что ее можно сделать на завтрак, даже не протирая глаза со сна. Сделайте слоеный омлет из трех яиц так, как вы обычно его делаете, за исключением того, что перед взбиванием добавьте к яйцам 1 ст. л. сахарной пудры и щепотку соли. Приготовьте омлет на сливочном масле, а перед складыванием проложите его мякотью небольшого банана. Банан нужно размять в пюре или нарезать ломтиками – тоненькими, как пенни.

**Яйца и бекон.** *См. Бекон и яйца*

**Яйца и болгарский перец.** *См. Болгарский перец и яйца*

**Яйца и ваниль.** В выпечках и десертах аромат ванили без вкуса яиц может оказаться крайне нежелательным. В сочетаниях с кремом, молоком, сахаром и мукой пара яйца – ваниль образует *œufs à la neige*, то есть яичные снежки (яйцевидные сырые безе, плавающие в бледном заварном креме), а также крем-карамель, крем-брюле, ванильное суфле, ванильное мороженое и *crème anglaise*, известный также как заварной крем.

**Яйца и водяной кресс.** *См. Водяной кресс и яйца*

**Яйца и говядина.** *См. Говядина и яйца*

**Яйца и горох.** Сочетание используется для экономии риса. В Китае, где жареное яйцо с рисом считается самостоятельным блюдом, а не только гарниром, такое желание кажется вполне естественным. К тому же это блюдо довольно вкусно даже в том случае, если сводится к трем основным ингредиентам – рису, яйцам и гороху, а уж если добавить к ним еще несколько, то вы почувствуете себя Сыном неба. Мелко нарежьте пару ломтиков копченого бекона и небольшую луковицу и обжарьте их в 2 ст. л. арахисового масла. Добавьте примерно четыре горсти холодного вареного риса и хорошенько перемешайте, чтобы масло покрыло зерна. Всыпьте в рис горсть зеленого горошка и, как только все хорошо прогреется, добавьте к смеси два взбитых яйца и немного соевого соуса. Время от времени размешивая смесь, дождитесь, пока яйца будут готовы. Вкус блюда только улучшится, если приготовить его в воке, изготовленном из углеродистой стали или чугуна, и должным образом приправить кушанье специями. Для китайцев вок уже сам по себе является важным ингредиентом, и опытные повара могут придавать блюдам качества, которые на кантонском диалекте называются «дыхание вока» или «травянистый вок». В общем, вок – это сочетание вкуса, тепла и «дымка», это максимум лучшего, что можно выжать из вашей кастрюли.

**Яйца и грибы.** *См. Грибы и яйца*

**Яйца и жирная рыба.** *См. Жирная рыба и яйца*

**Яйца и зира.** Зира – более теплая и более землистая, чем семена сельдерея, но ничуть не менее вкусная. Она тоже прекрасно подходит для посыпания тостов и смешивания с солью, которой можно присаливать яйца. Попробуйте также использовать тмин обыкновенный (*caraway*), завершив создание трио солей с добавками. Подайте к столу перепелиные яйца, сваренные в скорлупе всмятку, соорудите из них красивую пирамидку. Пусть ваши гости с ними поработают и сами решат, соли с какими добавками им нравятся.

**Яйца и имбирь.** *См. Имбирь и яйца*

**Яйца и капуста.** Окономияки (*Okonomi-yaki*) часто называют японской пиццей. Аналогия столь же полезная, как сравнение салями с мясистым огурцом. Конечно, окономияки, что в приблизительном переводе означает «все, что вам нравится», как и пицца, представляет собой круглое плоское основание, к которому добавляются начинки и приправы. Но текстуры и вкусы окономияки и пиццы принадлежат разным мирам. Основание окономияки делают путем смешивания нашинкованной капусты, протертого японского ямса и мелко нарезанного зеленого лука с яйцом, мукой и водой. Получившееся тесто выливают на плиту и придают ему круглую форму. На готовую капустную лепешку выкладывают свинину, бекон, кальмары или кимчхи (см. **Чили и капуста**) – или все это сразу, или еще что-нибудь другое. Готовое блюдо украшают разводами из майонеза и острого соуса в духе абстрактного экспрессионизма Джексона Поллока (*Jackson Pollock*), а также коричневой кацуобуси (стружкой из сушеной мякоти тунца) и листиками сушеных водорослей.

**Яйца и картофель.** *См. Картофель и яйца*

**Яйца и кокос.** Кая (*Kaya*) – это своего рода кокосовый джем (или творог), изготовленный из кокосового молока, яиц и сахара. Кая, намазанный на тост с маслом, – это завтрак во многих районах Юго-Восточной Азии. Из тех же ингредиентов можно сделать простой и вкусный кокосовый заварной крем. Взбейте четыре яйца со 100 г сахара, затем аккуратно перемешайте их с 250 мл кокосового молока. Вылейте массу в четыре формочки и поставьте их в форму для выпечки. Осторожно влейте в форму достаточное количество кипятка: он должен доходить до 2/3 высоты формочек. Поместите большую форму на 40 мин. в духовку, разогретую до 150 °C (отметка «2» на газовой плите), дождитесь, пока масса начнет застывать. См. также **Кокос и корица**.

**Яйца и копченая рыба.** *См. Копченая рыба и яйца*

**Яйца и лимон.** Авголемоно (*Avgolemono*), буквально «яйцо и лимон», – так называется популярное в Греции блюдо, которое может принимать форму соуса или супа. Писатель Алан Дэвидсон (*Alan Davidson*) отмечает, что в этом блюде сходство двух ингредиентов демонстрируется таким же образом, как в некоторых версиях майонезов с лимоном. Для того чтобы сделать суп авголемоно, доведите 1 л куриного бульона до кипения и добавьте к нему рис или пасту орцо (*orzo*). К тому времени, как рис или паста будут готовы, взбейте два яйца с соком одного лимона. Влейте в яичную смесь половник горячего бульона, затем немного взбейте теплую лимонную смесь и небольшими порциями влейте ее в куриный бульон. См. также **Сельдерей и баранина**.

**Яйца и лук.** В еврейской кулинарной традиции принято очень тонко измельчать вареные яйца и зеленый лук, смешивать их с куриным жиром, приправлять специями, охлаждать и подавать в качестве закуски с халой или ржаным хлебом. Более пикантный вариант этого блюда от Молли Катцен (*Mollie Katzen*) содержит петрушку и водяной кресс в сметане, а также дрессинг из хрена и черного перца. См. также **Картофель и яйца**.

**Яйца и моллюски.** Приведенный ниже рецепт краба с дрессингом предназначен для человека, который обожает проводить выходные, разбирая на части свою машину и собирая ее вновь. Вам предстоит отварить и очистить краба и яйца, вынуть крабовое мясо, мелко нарезать яичные белки, протереть желтки через сито, мелко нарезать темное мясо, залить его майонезом, перемешать, влить лимонный сок в нарезанное белое мясо. Затем нужно уложить слой темного мяса в нижней части панциря краба, положить сверху слои белого мяса и нарезанных яиц, чтобы они напоминали флаг. После чего останется только посыпать блюдо петрушкой и подать к столу с небольшой дополнительной порцией майонеза. Сначала вы будете есть белое мясо, оценивая его бледный цвет и изысканный вкус, затем перейдете на более жесткий материал. Коричневое мясо является частью пищеварительной системы краба и потому концентрирует в себе характерный вкус деликатеса. Если вы считаете, что, судя по рецепту, овчинка выделки не стоит, следуйте менее трудоемкому рецепту и приготовьте блюдо под названием «Краб Луи», которое родилось на Западном побережье США в начале XX века. Оно состоит из белого крабового мяса и салата из яиц и листьев латука с заправкой «Луи», которая очень похожа на соус «Тысяча островов» (*Thousand Island*).

**Яйца и мускатный орех.** Своеобразный гоголь-моголь, или эгг-ног (*Eggnog*), – идеальное средство для восстановления сил

после дня беготни за рождественскими покупками. Влейте в шейкер 3 ст. л. рома, бренди или крепкой сицилийской марсалы (*Marsala*), 4 ст. л. молока, один яичный желток и положите немного льда. Взболтайте, затем процедите в бокал и щедро посыпьте тертым мускатным орехом. Удовольствие пить эгг-ног напоминает возвращение домой с холода. Начальный тепловой шок от мускатного ореха сменяется успокаивающим действием молока и «отсветами» рома. А тарт с эгг-ногом так вкусен, что угрожает узурпировать власть рождественского пудинга. Возьмите 150 мл нежирных сливок. Взбейте три яичных желтка с 75 г сахарной пудры, щепоткой соли и большой щепоткой мускатного ореха. Медленно влейте сливки в яйца, постоянно взбивая смесь. Влейте массу в чистую кастрюлю и осторожно варите, постоянно помешивая, пока смесь не станет настолько густой, что не будет сползать с тыльной части ложки. Снимите смесь с огня и отставьте в сторону. Тщательно растворите 2 ч. л. гранул желатина в 4 ч. л. горячей воды и размешайте в полученном заварном креме. Добавьте 3 ст. л. рома, 1 ст. л. бренди и 0,5 ч. л. ванильного экстракта, еще раз перемешайте, затем процедите в стеклянную или керамическую миску. Натрите в смесь еще немного мускатного ореха и поставьте ее в холодильник. Перед тем как заварной крем застынет, взбейте три яичных белка до образования мягких пиков. Смешайте их с заварным кремом и вылейте в готовый корж с высокими краями из сладкого теста диаметром 23 см. Поставьте тарт застывать на холод. Подавайте при комнатной температуре, еще раз посыпав свеженатертым мускатным орехом. Тарт может также служить заготовкой для печенья.

**Яйца и петрушка.** *См. Петрушка и яйца*

**Яйца и прошутто.** Блюдо из размешанных яичных желтков – это ответ бонвивана на омлет из яичных белков. Исключительно богатое на вкус, слегка маслянистое блюдо имеет одновременно легкую и плотную текстуру, напоминающую взбитые сливки. Для приготовления этого блюда нужно три желтка плюс одно целое яйцо и немного сливочного масла. Подавайте с пармской ветчиной, которая придаст бекону и яйцам немного шика.

**Яйца и свекла.** Свекла – характерный ингредиент кивибургера (*kiwiburger*), версии бургера от *McDonald's*, запущенной в Новой Зеландии в 1991 году. Когда позже этот продукт был исключен из меню, разочарование потребителей было столь велико, что началась кампания за возвращение кивибургера. В английской сети *Gourmet Burger Kitchen*, которую консультирует шеф Питер Гордон (*Peter Gordon*), кивибургер подают с ломтиком ананаса. Мне кажется, что свекла и ананас

выглядят в этом блюде как веселая парочка, которая не понимает, что пришла не на костюмированную вечеринку. Конечно, жареное яйцо добавляет блюду некоторую полноту, но это вполне могут сделать и обычные чипсы.

**Яйца и свинина.** *См. Свинина и яйца*

**Яйца и сельдерей.** Соль с сельдереем и яйца вкрутую – это классическое сочетание. Есть что-то такое в цитрусовом вкусе и хвойном аромате сельдерея, что усиливает слабые сернистые ноты вкуса яйца. Великолепный вкус получают в таких комбинациях и перепелиные, и утиные, и куриные яйца. В последнее время в модных ресторанах стали подавать таким образом и яйца чаек. Эти яйца стоят в десять раз дороже куриных не только потому, что являются сезонным продуктом; причина еще и в том, что для их сбора дается ограниченное количество лицензий. Соль с сельдереем, конечно, широко представлена в магазинах, но вы всегда можете сделать свой собственный продукт, слегка поджарив семена сельдерея и перемолов их с морской солью; начните с пропорции 1:6 и «отрегулируйте» ее по вашему вкусу.

Фергус Хендерсон (*Fergus Henderson*) предлагает другой способ: он запекает тертый сельдерей с солью, расставляет завитки из этого продукта в ямках, сделанных в горке из горячего, маслянистого пюре сельдерея, вбивает в каждую ямку по яйцу и запекает блюдо до состояния «твердый белок – текучий желток».

**Яйца и спаржа.** Прекрасным соусом для вареной спаржи могут служить сваренные всмятку яйца, особенно если следовать подсказкам Хью Фернли-Уиттингстолла (*Hugh Fearnley-Whittingstall*) и надрезать концы спаржи, а в каждый желток добавлять немного сливочного масла и несколько капель яблочного уксуса – так возникает эффект присутствия голландского соуса. Спаржу также сочетают с вареными яйцами (см. **Спаржа и грибы**) и используют в итальянском омлете фриттата (*frittata*). У меня существует какая-то иррациональная неприязнь к этому омлету – по крайней мере, к его вездесущности. «Не выбрасывайте их, сделайте фриттату! Не знаете, что приготовить? Сделайте фриттату. Если у вас нашлись куриные яйца, вы всегда можете сделать фриттату!» В общем, фриттата – это нечто уютное, гостеприимное, практичное и… неопрятное, как кулинарный эквивалент тренировочного костюма.

**Яйца и томаты.** *Uova al purgatorio*, «Яйца в чистилище» – неаполитанское блюдо из яиц в плотном, теплом, остром томатном соусе. На аналогичных принципах построены

ближневосточное блюдо шакшука (*shakshuka*) и латиноамериканское – уэвос ранчерос (*huevos rancheros*). Некоторым нравится размешивать яйцо в томатном соусе; другие предпочитают класть целые яйца в соус, накрывать кастрюлю крышкой и держать ее на медленном огне до тех пор, пока яйца не будут готовы. Третий способ состоит в том, чтобы дождаться, когда белки затвердеют, после чего начать встряхивать и поворачивать кастрюлю, чтобы полупрозрачная жидкость прогрелась, а как только это произошло, размазать по соусу желтки. Если для вас все это выглядит немного по-деревенски, можете приготовить ланч, который Стрезер предложил мадам де Вионе в романе Генри Джеймса «Послы» (*The Ambassadors*). За столиком, застеленным скатертью, сверкающей белизной, в маленьком кафе, которое он нашел на левом берегу Сены, они вкушают *omelette aux tomates*, то есть омлет с томатами, сопровождаемый бутылкой соломенно-желтого шабли. См. также **Болгарский перец и яйца**.

**Яйца и трюфель.** *См. Трюфель и яйца*

**Яйца и укроп.** Чистый, острый вкус укропа контрастирует с «домашней» сернистостью яйца. Подобная комбинация лучше всего выглядит в том случае, когда вкус яйца максимально выявлен при варке и может успешно противостоять назойливому цитрусовому вкусу зелени укропа. В этом смысле вряд ли можно превзойти простой сэндвич с яйцом и укропом.

**Яйца и устрицы.** *См. Устрицы и яйца*

**Яйца и цыпленок.** Это сочетание – еще более странное, чем представляется на первый взгляд. На самом деле в западной кулинарной традиции трудно найти рецепт, в который входят оба эти компонента – разве что омлет с куриным мясом. Но разве он вам нравится? Наверное, у нас вызывает глубокий культурный дискомфорт совмещение в одном кушанье животного и его потомка. Однако в азиатских кулинарных традициях это ограничение отсутствует. Так, в Китае яйца разбивают в куриный бульон и в куриный суп с рисом. В Японии существует блюдо, которое называется оякодон (*oyakodon,* буквально родители и дети) и состоит из куриного мяса, яиц и лука, обжаренных на медленном огне в смеси из соевого соуса, даси (бульона из стружек сушеного мяса тунца) и мирина (сладкого рисового вина). Готовое мясо выкладывают на вареный рис. Похоже, что Пол Саймон (*Paul Simon*) взял название своей песни *Mother and Child Reunion* («Воссоединение матери и ребенка») из меню китайского ресторана в Нью-Йорке…

**Яйца и черная икра.** *См. Черная икра и яйца*

**Яйца и «черный пудинг».** *См. «Черный пудинг» и яйца*

**Яйца и чили.** *См. Чили и яйца*
**Яйца и шалфей.** *См. Шалфей и яйца*

# Морской вкус

Моллюски
Белая рыба
Устрицы
Черная икра
Жирная рыба

# Моллюски

В этой главе рассматриваются двустворчатые моллюски и ракообразные. Устрицам посвящена отдельная глава. Мидии и моллюски имеют более соленый и сильный вкус, чем сладкие креветки, омары и гребешки. Вкус краба лежит где-то между ними и определяется тем, насколько полно в блюде представлено его темное мясо, которое имеет глубокий «морской» вкус. Автор книг по кулинарии Алан Дэвидсон (Alan Davidson) отмечает, что белое мясо из клешней и ножек краба похоже по вкусу и текстуре на мясо омаров. В кругу тех, для кого цена не имеет значения, омары ценятся выше крабов, но многие считают, что их вкусы сравнимы, и даже ставят краба выше. Хью Фернли-Уиттингстолл (Hugh Fearnley-Whittingstall) считает, что если омар стоит в пять раз дороже краба, то это не значит, что он в пять раз вкуснее его.

**Моллюски и авокадо.** *См. Авокадо и моллюски*

**Моллюски и ананас.** Сладко-соленые моллюски в сочетании с кисло-сладким ананасом характерны для всех настоящих азиатских блюд и их зловещих кисло-сладких аналогов, которые продаются в местных китайских забегаловках, работающих навынос. В кулинарной традиции индийских парсов моллюски и ананас в сочетании с кисло-сладким карри и тамариндом образуют блюдо, называемое колмино патио (*kolmino patio*). В Юго-Восточной Азии сочетание моллюсков с ананасом можно найти в бесчисленном количестве карри и супов. Полезный совет тем, кто купил недозрелый ананас: при хранении они слаще не становятся.

**Моллюски и анис.** Анис усиливает сладость моллюсков и делает ее более свежей. Классическими сочетаниями стали эстрагоновое масло (имеет вкус аниса) с омаром и мидии, приготовленные с фенхелем. Чуть-чуть аперитива *Pernod* может заменить каплю бренди при приготовлении супа. Простой рецепт приготовления куриной грудки с эстрагоном можно легко адаптировать для креветок. См. **Анис и цыпленок**.

**Моллюски и арахис.** *См. Арахис и моллюски*

**Моллюски и артишок.** *См. Артишок и моллюски*

**Моллюски и базилик.** Цитрусовые и анисовые нотки во вкусе базилика как нельзя лучше сочетаются с моллюсками. Базилик также содержит соединение, называемое цитраль,

который отвечает за часть вкуса лимона и лемонграсса. Салат из омаров и манго с базиликом относятся к фирменным блюдам Алена Сандерана (*Alain Senderens*), который возможно, вдохновлялся классической вьетнамской комбинацией креветок, папайи и лемонграсса.

**Моллюски и баранина.** Одна из наименее известных комбинаций мяса и моллюсков. Тем не менее раньше баранину часто готовили с моллюсками: в поваренной книге начала XIX века, написанной Джоном Фарли (*John Farley*), содержится рецепт запеченной бараньей ноги с измельченным мясом краба или омара, с приправой из лимонной цедры и мускатного ореха. Марко Пьер Уайт (*Marco Pierre White*) включил ягненка с тимьяном и моллюсками в меню *Marco*, одного из своих лондонских ресторанов.

**Моллюски и бекон.** *См. Бекон и моллюски*

**Моллюски и белая рыба.** Что такое скампи (*scampi*)? В некоторых странах так называют разновидность креветок, но в Великобритании скампи – это блюдо: креветки в сухарях или кляре, которые, как правило, подают с картофелем фри. Иногда для этого блюда используют мясо морского черта, которое нарезают в форме креветок, обваливают в сухарях и готовят так же, как креветки. Потом кто-то понял, что если эта рыба хорошо идет под видом креветок, то ее можно готовить и саму по себе. В результате в 1990-е годы морской черт вырос в цене и популярности до такой степени, что попал в список исчезающих видов. Джейн Григсон (*Jane Grigson*) отмечает, что морского черта часто сравнивают с омаром. Это, по ее мнению, неправильно с любой точки зрения, даже в том случае, если бы морской черт был ее любимой рыбой сразу после «четырех великих» – морского языка (солеи), палтуса (тюрбо), угря и омара. У омара и морского черта, конечно, имеется сходство структур (оба приятно сочные и мясистые), а вкусовые тесты показывают, что вкус морского черта выдерживает сравнение со вкусом моллюсков, особенно если речь идет о темной, желеобразной мякоти, которая прилегает к коже рыбы. Кроме морского черта, классическое сочетание с соусом из моллюсков демонстрируют солнечник и камбала тюрбо. Некоторые мидии и моллюски, приготовленные с зеленым горошком в сливочном масле и белом вине, образуют прекрасный легкий соус, который можно подать к любой белой рыбе.

**Моллюски и болгарский перец.** В последнее время полосы красного перца превратились в своего рода раковины, в которых подают пасту, продукты, обжаренные во фритюре, клейкие испанские блюда типа паэльи (*paella)*, пряные или кисло-сладкие креветки. Их горьковатый динамизм прекрасно компенсирует

насыщенный вкус моллюсков. Но разве мы когда-нибудь замечаем в этих блюдах красный перец? Он беззаветно красноречив, словно Сирано де Бержерак, но… в фоновом режиме.

**Моллюски и ваниль.** *См. Ваниль и моллюски*

**Моллюски и водяной кресс.** *См. Водяной кресс и моллюски*

**Моллюски и говядина.** Термин «сёрф-н-тёрф» (*surf 'n' turf*), описывающий блюдо из мяса и морепродуктов, как полагают, возник в США в 1960-е годы. Многие считают, что его популярность обеспечивалась не какой-то особой близостью вкусов омаров и говядины, а внешним видом блюда и ценовой политикой, сопровождавшей его продвижение. Мне представляется, что на самом деле компоненты сочетаются прекрасно, поскольку вкус говядины усиливается за счет анчоусов, устриц и других даров моря. А вот что может оказаться неприятным – так это усилия по пережевыванию мяса, которое на фоне морепродуктов способно показаться слишком плотным. К тому же я не уверена, что говядина отвечает тем, что придает достаточно много нового вкусу омаров. Конечно, основная идея сёрф-н-тёрфа была вскоре переосмыслена разными поварами, в результате чего появились такие комбинации, как морские гребешки с фуа-гра, осьминог с костным мозгом и хвост морского черта с бычьими хвостами. А в конце 1980-х годов самые голодные из моих коллег-мужчин применили этот термин к надуманной комбинации «Биг-Мака» и филе-о-фиш. Кстати: мясо крокодила по вкусу, говорят, напоминает нечто среднее между моллюсками и телятиной. См. также **Устрицы и говядина**.

**Моллюски и горох.** Гребешки на пюре из гороха, или гороховое ризотто, – это что-то из современной классики, но в самом сочетании моллюсков и гороха нет ничего нового. Следующий рецепт взят из книги о средневековой кулинарии, авторы – Хиатт, Хосинтон и Батлер (*Hieatt, Hosington, Butler*). Возьмите 400 г лущеного зеленого гороха, при необходимости замочите его, а затем потушите в 1 л воды до мягкости и оставьте остывать. В кухонном комбайне как можно мельче размелите 50 г молотого миндаля и 15 г панировочных сухарей. При работающей машине постепенно добавьте горошек, 0,5 ч. л. соли, 4 ч. л. белого винного уксуса, 0,5 ч. л. тертого имбиря, 0,5 ч. л. молотого кардамона и по щепотке молотых корицы и гвоздики. Приправьте солью и перцем. Поместите гороховую смесь в кастрюлю и медленно нагревайте. Тем временем быстро обжарьте 500 г очищенных креветок. Выложите пюре в миску, положите сверху креветки.

**Моллюски и грейпфрут.** *См. Грейпфрут и моллюски*

**Моллюски и грецкий орех.** *См. Грецкий орех и моллюски*

**Моллюски и грибы.** *См. Грибы и моллюски*

**Моллюски и жирная рыба.** *См. Жирная рыба и моллюски*

**Моллюски и зира.** Рецепт соуса на основе зиры для моллюсков приводит еще Апиций (*Apicius*), автор старейшей из дошедших до нас кулинарных книг. Делали этот соус так: зиру смешивали с перцем, любистоком, петрушкой, сушеной мятой, добавляли мед, уксус и бульон. Сегодня зиру часто сочетают с моллюсками в Индии, Мексике и на юго-западе США. Смесь из молотых чеснока, зиры и чили, заправленная растительным маслом, образует маринад.

**Моллюски и каперсы.** *См. Каперсы и моллюски*

**Моллюски и капуста.** *См. Капуста и моллюски*

**Моллюски и картофель.** *См. Картофель и моллюски*

**Моллюски и кокос.** Это сочетание напоминает мне об отпуске. Мохнатое покрытие из кокосовой стружки превращает обжаренных во фритюре креветок в закуску из дешевого бара, немыслимую без пары бутылок холодного пива и пачки бумажных салфеток. В штате Байя, Бразилия, местное популярное блюдо ватапа (*vatapa*) сочетает моллюсков и рыбу в рагу из кокосового молока, загущенного хлебом. А в Таиланде бульон из креветок с кокосовым молоком называется том ям кха кай (*tom yam kha kai*). Сладость двух его основных ингредиентов несколько отвлекает вас от огненной остроты этого кушанья – но, правда, ненадолго.

**Моллюски и копченая рыба.** Будучи существенной компонентой рыбного пирога, копченая рыба обеспечивает резкий вкусовой контраст с обычной белой рыбой и креветками. Она и смотрится замечательно (вся такая розовая, свернувшаяся на мягкой кроватке из картофельного пюре), и обеспечивает текстурный контраст с двумя другими компонентами. Впрочем, не нужно требовать от копченой рыбы слишком многого: в пироге все же должна преобладать белая рыба. Тот же принцип относится и к блюду шукрут де ля мер (*choucroute de la mer*). См. **Копченая рыба и капуста**.

**Моллюски и лайм.** Обжаренные во фритюре витые моллюски особенно вкусны, когда их подают под соусом из смеси морепродуктов и сбрызгивают соком лайма. Вкус такой «завитушки» – нечто среднее между вкусами морского гребешка и двустворчатых моллюсков, тогда как по текстуре она представляет собой нечто среднее между морским гребешком и… ковриком в тренажерном зале. Можно сделать из моллюсков севиче (см. **Лайм и белая рыба**), но для этого придется отбить мякоть, чтобы сделать ее съедобной (по крайней мере, для человека), и смешать ее с нарезанным луком и большим количеством сока лайма (который также немного размягчит

моллюска). Поскольку чрезмерный вылов морепродуктов превратился в большую проблему, в последнее время таких моллюсков выращивают на специальных фермах. Их мякоть нежнее и приятнее для зубов, но менее вкусна, чем мясо их вольных сородичей.

**Моллюски и лимон.** Вылов даров моря на побережье бухты Кэджвит в Корнуолле – один из последних промыслов такого рода в Англии; здесь пока еще можно увидеть, как вечером у берега собираются лодки с уловом. А во времена моего детства это был большой летний праздник: сначала мы ели сэндвичи с мясом краба в сарае для сушки сардин, который стоял на самом берегу, а потом я помогала отцу выбирать лучших живых моллюсков из бочки, в которой их держали рыбаки. Коричневый краб, пойманный на побережье Корнуолла, имеет сильный привкус морских водорослей, а по виду больше всего напоминает местный пирог с ножками. Когда краб свежий, ему ничего не нужно, кроме выжатого сока лимона: проходя через разорванные куски мяса, он усиливает его сладость. То же самое справедливо для всех моллюсков – как свежих, взятых прямо с витрины с дарами моря, так и обжаренных на гриле и выложенных на тарелку осьминогов и норвежских омаров. Ломтик лимона – вот все, что вам понадобится… Хотя нет, еще и подходящее по резкости шабли…

**Моллюски и листья кориандра.** Среди морепродуктов особенно богатым вкусом обладают мидии – их вкус отличает соленая мясистость, иногда сдобренная нотами сливочного масла или карамели. Из-за этого они особенно хорошо подходят к роли ингредиентов, используемых в тайской кулинарии, для того чтобы сбалансировать глубокий вкус рыбного соуса нам пла *(nam pla*). Столь же великолепно справляются с этой ролью кориандр, лемонграсс, лайм, чили и их комбинации. Попробуйте запечь мидии на гриле в лотке из фольги, а затем заправить их мелко нарезанными листьями кориандра и сбрызнуть свежевыжатым соком лайма. Приготовление займет около 8 мин.; мидии сообщат о том, что они готовы, открыв свои створки.

**Моллюски и манго.** *См. Манго и моллюски*

**Моллюски и миндаль.** При описании вкуса вареных креветок часто используют термин «ореховый». Жареные креветки по вкусу становятся похожи конкретно на миндаль. Миндальные ноты вкуса креветок определяют их сочетание с молотым миндалем в ароматном индийском карри, с миндальным соусом в Испании и с обжаренными молотыми или цельными орехами в китайско-американском блюде из креветок и миндаля, которое называется дин (*ding*). Вкус этой пары прекрасно сочетается со вкусом риса, особенно риса басмати.

**Моллюски и мускатный орех.** *См. Мускатный орех и моллюски*

**Моллюски и огурцы.** *См. Огурцы и моллюски*

**Моллюски и оливки.** *См. Оливки и моллюски*

**Моллюски и пастернак.** *См. Пастернак и моллюски*

**Моллюски и петрушка.** Судя по внешнему виду раковин на пляже, морские черенки (*Siliqua patula*) полностью соответствуют своему названию. Выловленные черенки, уложенные на льду у торговца рыбой, раскрывают свои створки и высовывают наружу съедобную часть, очень похожую на язык щенка в жаркий день. По вкусу они весьма похожи на других моллюсков, но (что хорошо) в них намного больше мяса. Подавайте их вареными, дополнив белым вином, чесноком и петрушкой, или берите пример с итальянцев, которые с хлюпаньем высасывают их прямо из раковин.

**Моллюски и свинина.** Бывая в Португалии, трудно не заметить порко а алентежана (*porco a alentejana*), то есть свинину, тушенную с моллюсками, перцем и луком. Особую магию этому блюду придают не только маленькие сочные «самородки» моллюсков, но и драгоценный сок внутри их оболочек, который, как и в случае с устрицами, формирует существенную часть вкуса. Существует одна сомнительная теория о том, как возникла эта комбинация. Якобы свиней в Португалии оставляли пастись у длинной береговой линии. В результате в их рационе оказалось много морепродуктов, а мясо приобрело рыбный привкус, который местные жители маскировали, готовя его с моллюсками. Думаю, на самом деле появление этого блюда объясняется изобилием моллюсков и свинины и тем, что их сочетание вкусно – настолько вкусно, что дошло до бывшей португальской колонии Макао, где это блюдо и сейчас существует в нескольких вариантах.

**Моллюски и сельдерей.** *См. Сельдерей и моллюски*

**Моллюски и спаржа.** Спаржу, как горох и кукурузу, нужно съедать после сбора урожая как можно скорее: после того, как эти овощи сорваны, они начинают жадно – еще более жадно, чем любые другие овощи, – потреблять свой собственный сахар, что приводит к «уплощению» их вкуса. Поэтому лучший вариант – это свежайшая зеленая спаржа с креветками или сладким свежим крабом. В мае или июне хорошо выкопать из кучи мусора старую жаровню для кемпингов, упаковать ее вместе с какими-нибудь тарелками, ножами, вилками, кастрюлями и пачкой соли и выехать в Саффолк, на побережье. Поищите глазами рекламу спаржи «с собственного огорода». Купите пару пучков и быстро мчитесь к морю, в Саутволд или Олдборо. Пока один из вас

присматривает за жаровней, другой может купить свежих крабов в одном из потемневших рыбацких сараев. Не забудьте взять с собой свежий хлеб, соленое масло, пару лимонов и бутылку ледяного совиньон блана (*Sauvignon Blanc*). Ну и, конечно, немного ранней клубники. Найдите друг друга на пляже. Вскипятите немного воды, бросьте в нее спаржу. Намажьте хлеб маслом. Откройте вино. Нарежьте лимоны на четвертинки. Сразу, как только спаржа будет готова, выложите на нее кусочки сливочного масла и подавайте с большим количеством крабового мяса. Дрожа от холода, обратите свои взоры к Голландии. Вслушивайтесь в шипение прилива, играющего галькой, и в крики чаек, которые объявляют о наступлении в Великобритании летнего времени.

**Моллюски и твердый сыр.** Спорное сочетание, но все-таки менее спорное, чем рыба и сыр. В блюде, названном «Термидор омара» (*Lobster Thermidor*), мясо последнего покоится в сливочном соусе с добавлением грюйера и горчицы. Пармезан и краб встречаются друг с другом в ярких, смелого вкуса тартах, в суфле или в блюде, которое представляет собой смесь мяса краба-паука с сыром и соусом чили. Эту смесь перемешивают, кладут обратно в панцирь и быстро прогревают под грилем. Креветки часто сочетаются с сыром фета в салатах; фету также разбрасывают по креветкам, приготовленным в густом томатном провансальском соусе.

**Моллюски и тимьян.** *См. Тимьян и моллюски*

**Моллюски и томаты.** *См. Томаты и моллюски*

**Моллюски и трюфель.** *См. Трюфель и моллюски*

**Моллюски и тыква баттернат.** *См. Тыква баттернат и моллюски*

**Моллюски и укроп.** *См. Укроп и моллюски*

**Моллюски и цветная капуста.** *См. Цветная капуста и моллюски*

**Моллюски и цыпленок.** *Mar y muntanya* («Море и горы») – это каталонское блюдо из мяса и морепродуктов (чаще всего из курицы и креветок), объединенных густым соусом из тертых орехов, томатов и чеснока, который похож на соус пикада (*picada*). См. **Фундук и чеснок**. Цыпленок сочетается с креветками и мидиями в таких блюдах, как испанская паэлья (*paella),* популярный в штате Луизиана суп гамбо (*gumbo*) и джамбалайя (*jambalaya*). Гордость французского региона Рона-Альпы – блюдо под названием *poulet aux écrevisses*, буквально «пулярка с раками», – сочетает сразу два знаменитых местных продукта: цыпленка из Бресса и раков из рек, стекающих с Альп на границе со Швейцарией. Цыпленок «Маренго» (*Chicken Marengo*), который

якобы впервые был приготовлен для Наполеона после его победы над австрийцами в битве при Маренго (1800), состоит из цыпленка в томатно-чесночно-винном соусе и гарнира из жареных раков. В Бразилии цыпленок с массой острых сушеных креветок называется сим-сим де галинья (*xim-xim de galinha*), в Юго-Восточной Азии также, конечно, существует огромное число блюд с карри и жарки´х, в которых куриное мясо соединяется со свежими и сушеными моллюсками. Двустворчатые моллюски тоже находятся при деле: в паре с цыпленком они входят во множество китайских и корейских блюд, а во французской Бретани любят тушить куриное мясо с моллюсками и растением критмум (*Crithmum*).

**Моллюски и «черный пудинг».** *См. «Черный пудинг» и моллюски*

**Моллюски и чеснок.** Богатый сернистый вкус чеснока во много раз усиливает вкус всех моллюсков, но особенно – тушеных моллюсков. Однажды вечером во время отпуска мы остановились в Порто-Эрколе, на гористом полуострове, который соединен с материковой частью Тосканы тремя плотинами, напоминающими нити моцареллы. После купания в теплом море мы начали дрейфовать к ресторану, в котором играли лучшую музыку – так сносит по течению предусмотрительно привязанный понтон. Вокруг не было ни души. Итальянцы только начали переваривать свой обед, но мы гнали от самого Рима, а купание и первый бокал соаве (*Soave*) обеспечили нам невиданный аппетит. Пока мы обсуждали, как долго сумеем продержаться без еды, за наш столик плюхнулся огромный человек с длинными, иссеченными солнцем волосами и такими же усами. «Привет, – сказал он на слегка американизированном итало-английском языке, который почему-то звучал как у швейцарца. – Что бы вы хотели попробовать? Я могу приготовить что угодно!» Все равно как спрашивать молодого Ганнибала, какую часть Римской империи он хочет завоевать. Я вообще-то хотела все! Но мы были на море, в Италии, а это могло означать только одно: спагетти алле вонголе (*spaghetti alle vongole*), спагетти с моллюсками. Скоро перед нами уже стояли тарелки с золотистыми запутанными нитями пасты с чесноком и кремовыми сочными моллюсками. Блюдо выглядело, как волосы Венеры до того, как она наконец получила шанс причесаться. Веточки петрушки лишь усиливали богатый вкус… Теперь и у меня есть сказочный крестный отец. Это шеф-повар величиной с медведя-гризли, который живет в плавучем ресторане.

**Моллюски и чили.** Огромных крабов с чили делают в Сингапуре. Происходит это так: мясо краба запекают со свежими

чили, имбирем и чесноком, затем заливают липкой смесью из соуса чили, кетчупа, сои, сахара и кунжутного масла, часто с яйцом, а в конце приготовления перемешивают. Это блюдо подают с рисом или хлебом ман тоу (*man tou*), что удобно для очистки тарелки до последней капли соуса. В Малайзии и Сингапуре популярно блюдо самбал беласчан (*sambal belascan*), которое представляет собой тосты с острой пастой из перетертых вместе креветок и свежего чили, вкус которых слегка ослаблен соком лайма; аналогичная смесь в Таиланде называется нам прик капи (*nam phrik kapi*).

**Моллюски и шафран.** *См. Шафран и моллюски*

**Моллюски и яблоко.** *См. Яблоко и моллюски*

**Моллюски и яйца.** *См. Яйца и моллюски*

# Белая рыба

Вкус морской рыбы – результат тонкой балансировки. В среднем соленость морской воды колеблется от 3 до 3,5 % (по массе). Как указывает Гарольд Макги (Harold McGee), у живых существ общий уровень минеральных веществ, растворенных в их клеточной жидкости, должен быть близок к 1 %. В силу этого морская рыба компенсирует соленость окружающей среды, заполняя свои клетки другими соединениями, а именно аминокислотами и аминами, которые обладают собственными вкусами и ароматами. Так, аминокислота глицин обеспечивает сладость, а глутаминовая кислота, присутствующая в моллюсках, тунце и анчоусах, «придает им солоноватый и насыщенный вкус». Многие плавниковые рыбы компенсируют протекающую через их органы соленую воду растворами, не очень богатыми аминами или триметиламиноксидом (ТМАО). Результат: в отличие от анчоусов и других рыб с сильным вкусом большая часть белой рыбы характеризуется такими вкусами, как «мягкий», «сладкий» и «тонкий». Белая рыба часто скрывается в кляре или под соусом, так что на тарелке могут одновременно присутствовать три-четыре ее вида – как жареные, так и приготовленные на пару. В первый момент все они имеют одинаковый вкус. Лишь после того, как вкусовые рецепторы «акклиматизируются», вы начнете различать многообразные тонкие вкусы, которые начнут проявляться на «белом» фоне, словно ориентиры на заснеженной местности. Ищите в букете вкусы «с душком», а также затхлый, землистый вкус морских водорослей и т. п. У трески проявляются кисловатый и солоноватый вкусы, а также вкус вареного картофеля (пожалуй, это объясняет, почему она так хорошо идет с жареным картофелем). Морской черт может оказаться на вкус сладким и масляным, может немного напоминать моллюска, но вряд ли проявит вкус креветок, который сравнивают с попкорном со сливочным маслом. Хороший морской окунь – это сочная мякоть с привкусом бразильского ореха и легким «металлическим» послевкусием, которое, наверное, определяется его натянутыми серыми венами. Итак, в этой главе

рассматриваются треска, скат, солея, камбала (Platichthys flesus), так называемая морская камбала (Pleuronectes platessa), морской черт и палтус (тюрбо).

**Белая рыба и анис.** *См. Анис и белая рыба*

**Белая рыба и анчоусы.** И Ханна Гласс (*Hannah Glasse*) в XVIII веке, и Элиза Эктон (*Eliza Acton*) в XIX столетии упоминают соус из анчоусов, который подается к отварной белой рыбе (особенно плоской) или к жаренной в панировке треске. Вы можете приготовить этот соус, добавив анчоусы в растопленное сливочное масло с лимонным соком.

**Белая рыба и апельсин.** *См. Апельсин и белая рыба*

**Белая рыба и бекон.** В «Приключениях Тома Сойера» Том и Гек поджарили только что выловленную рыбу с грудинкой «и даже удивились – никогда еще рыба не казалась им такой вкусной». Вывод: не следует недооценивать преимущества приготовления рыбы со свиным жиром, а в холодильнике стоит хранить горшочек со смальцем. Он равно хорошо подходит для рыбы, для капусты и даже для выпечки кукурузного хлеба. Мне кажется, смалец – это нечто среднее между кулинарным жиром и бульоном, и потому он имеет такой богатый вкус. Нарежьте на ломтики или кубики 500 г очень жирного бекона (после окончания приготовления смальца останется мясо, поэтому нарезайте бекон кубиками, если вы потом будете бросать их в салат вместе с голубым сыром, и ломтиками, если вы планируете позавтракать или соорудить клаб-сэндвич). Вытопите жир на медленном огне в сковороде с 75 мл воды. Будьте терпеливыми: это займет по крайней мере полчаса. Когда бекон будет выглядеть так, будто вся вода испарилась, а весь жир растаял, дайте ему немного остыть, а затем перелейте жир в керамическую или стеклянную банку и поставьте храниться в холодильник.

**Белая рыба и виноград.** Для меня классическим лечебным блюдом служит солея «Вероника» (*sole Véronique*) – это дуврская солея, слегка проваренная в бульоне, а также сливки, вермут, сок лимона и половинки ягод зеленого винограда. Это блюдо удовлетворяет критерию доброго отношения к желудку, сформулированному в так называемой белой кулинарии (*cucina bianca*): оно нежное, тонкое, делает вас сильнее (плюс дает возможность использовать весь виноград, принесенный посетителями в больницу). Конечно, это блюдо не обязательно готовить только и непременно из солеи – подойдет любая плотная белая рыба. Однако надо отдать должное дуврской солее – она действительно имеет уникальный вкус, который развивается в мышечной ткани рыбы через два-три дня после

того, как ее выловили; в отличие от большинства других рыб солея прямо с лодки – это не особенно вкусно. Подобный эффект наблюдается и у других плоских рыб, например палтуса и тюрбо, но для них он не так ярко выражен.

**Белая рыба и горох.** *См. Горох и белая рыба*

**Белая рыба и грибы.** *См. Грибы и белая рыба*

**Белая рыба и имбирь.** *См. Имбирь и белая рыба*

**Белая рыба и каперсы.** *См. Каперсы и белая рыба*

**Белая рыба и картофель.** Некоторые советы для тех, кто хочет приобрести опыт поедания настоящих фиш-энд-чипс (рыбы с картофельными чипсами, рыбы и картофеля фри).

1. Прежде всего «рыба и чипсы» – это не просто рыба и чипсы. Фиш-энд-чипс – это единое понятие, в котором чипсы неотделимы от рыбы, а не просто подаются к столу вместе с ней. Термин «чипсы» происходит от слова *chippy*, что значит «сухой, как щепка». Так же называются заведения, в которых подают это блюдо. Последнее важно не только из сентиментальных соображений. Для того чтобы чипсы стали по-настоящему хрустящими, а приготовленные вместе с ними куски рыбного филе не оказались ни пережаренными, ни сырыми, требуется особое оборудование для двойной обжарки, которое редко встречается вне заведений, специализирующихся на приготовлении чипсов.

2. В подобных заведениях подают фиш-энд-чипс, гороховое пюре, рыбные котлеты, сардельки, сосиски в кляре и соленья. В крайнем случае мясные пирожки пукка (*Pukka*). Всё! Избегайте оппортунистских «рыбных баров», которые предлагают также гамбургеры, жареных цыплят, кебабы и пиццу.

3. Важно: соль должна быть солью, уксус – солодовым (ячменным) уксусом. Другие виды уксуса – недопустимы.

4. Фиш-энд-чипс должны подаваться в «правильной» бумаге, характерной для настоящего чипс-заведения. Для непосвященных: эта бумага на вид, на ощупь, а главное, на запах неотличима от старой газеты. Такая бумага является одновременно секретным ингредиентом, служащим главной приправой для фиш-энд-чипс, и показателем подлинности заведения. Если вам подали фиш-энд-чипс в коробках из полистирола – идите есть в другое место.

5. Фиш-энд-чипс нужно есть в подобающей этому блюду обстановке. Для полной аутентичности вы должны находиться на морском побережье, на автобусной остановке или стоять, прислонившись снаружи к забору вокруг АЗС. Обязательно следует обжечь руки горячим паром: вы ведь не могли дождаться, пока чипсы остынут.

**Белая рыба и кокос.** *См. Кокос и белая рыба*

**Белая рыба и лайм.** *См. Лайм и белая рыба*

**Белая рыба и лимон.** Ломтик лимона так часто сопровождает белую рыбу, что без него она выглядит немного одиноко. Очевидно, кислый лимон обеспечивает контрапункт по отношению к сладкой мякоти рыбы, а также купирует сильные рыбные ароматы и нейтрализует жирность жареной рыбы. Впрочем, лучший комплимент, который вы можете сделать хорошей свежей рыбе, – это подать ее к столу целиком и без всяких украшений. Молодой красивой девушке не нужен никакой макияж.

**Белая рыба и листья кориандра.** *См. Листья кориандра и белая рыба*

**Белая рыба и манго.** Солоноватый, плотный, свежий красный луциан прекрасно сочетается по вкусу с сальсой из манго. Манго также хорошо подходит к любой белой рыбе, которая может сохранить свою форму в ароматном карри с кокосовым молоком. В Камбодже нарезанные полосками зеленые манго готовят с вьюном (*mudfish*; хотя для этого дела хорошо подходит и тилапия) в сочетании с рыбным соусом, чесноком и имбирем, который своей фруктовой кислинкой оттеняет сладость рыбы. Автор книг по кулинарии Алан Дэвидсон (*Alan Davidson*) описывает необычное голландское блюдо из пикши с соусом из манго, чатни, нарезанных кислых яблок, имбиря и лимонного сока.

**Белая рыба и моллюски.** *См. Моллюски и белая рыба*

**Белая рыба и огурцы.** *См. Огурцы и белая рыба*

**Белая рыба и оливки.** Можно предположить, что к нежной белой рыбе нужно подавать зеленые оливки, а к насыщенной и жирной – черные маслины. Это, вообще говоря, не так. Может оказаться, что соленая жирность маслин придаст нежной белой рыбе недостающий ей привкус жирной, насыщенной рыбы. А возможно, все, что потребуется для нежного кусочка рыбы, – это высококачественное оливковое масло с тонкой «прожилкой» горечи и вкус дорогих зеленых овощей.

**Белая рыба и пастернак.** «Хороший повар никогда не подаст к столу ни соленую рыбу, ни, тем паче, присоленное мясо без пастернака», – писал в 1822 году британский ботаник Генри Филлипс (Henry Phillips). Партнерство белой рыбы и пастернака берет свое начало еще во времена Средневековья. В последнее время благодаря Хью Фернли Уиттингстоллу оно возродилось в виде рубленых котлет из соленой рыбы и пастернака.

**Белая рыба и петрушка.** *См. Петрушка и белая рыба*

**Белая рыба и прошутто.** *См. Прошутто и белая рыба*

**Белая рыба и сельдерей.** Редкое сочетание. Сочетание

волокон и костей в белой рыбе иногда заставляет почувствовать себя так, словно ты находишься за хирургическим, а не за обеденным столом. И тут на помощь приходит сельдерей – точнее, сельдерей в его мягкой ипостаси. Мягкий и легкий в работе сельдерей может стать очень удачным партнером для всех видов морепродуктов. Шеф-повар Том Айкенс (*Tom Aikens*) задействует его в таких блюдах, как солнечник с капустой, сельдереем и хреном, морской окунь с ньокки с петрушкой и карамелизованным сельдереем, тушеный палтус с куриными крылышками, измельченным сельдереем, трюфельными ньокки и диким щавелем.

**Белая рыба и спаржа.** Когда итальянцы начали выращивать спаржу в XVII веке, они, как правило, подавали ее к столу в качестве самостоятельного блюда. Между тем во Франции и Англии спаржа часто используется в качестве дополнительного ингредиента; особенно часто ее подают к птице или рыбе, например к палтусу, который имеет сладкий маслянистый вкус, идеально подходящий для сладкой спаржи, обожающей сливочное масло. Классическим аккомпанементом является также соус мальтез (*sauce maltaise*), обладающий апельсиновым вкусом. См. **Апельсин и спаржа**.

**Белая рыба и твердый сыр.** Очень спорное вкусовое сочетание, предаваемое анафеме итальянскими рестораторами. Так, по крайней мере один итальянский ресторан в Нью-Йорке предупреждает клиентов: «Мы никогда не подаем сыр с морепродуктами!» Аргументация в этом случае, по сути, сводится к тому, что вкус сыра перебивает тонкий вкус рыбы. Однако подобные соображения, кажется, возникли относительно недавно: исследования раскрыли множество старинных комбинаций из итальянского сыра и рыбы, начиная с рыбы по-сицилийски, рецепт которой датируется примерно 400 годом до н. э. Сегодня рыба и сыр входят во множество французских блюд – таковы, например, скат с соусом на основе сыра грюйер (*Gruyère*), или буйабес (*bouillabaisse*), в глубинах которого также можно встретить тертый грюйер. Тертый чеддер (*Cheddar)*, венчающий английский пирог с рыбой и картофельным пюре, значительно улучшает его вкус, а американцы используют пару из тунца с сыром в своих классических сэндвичах из тостов с тунцом. В целом мне не очень нравится идея сочетания морепродуктов с сыром, но я с удовольствием использую ее на практике – особенно для приготовления старомодного соуса морнэ (*Mornay*) с треской или пикшей. Он заставляет меня быть решительной, как «Макдоналдс», где в филе-о-фиш кладут только половину ломтика сыра.

**Белая рыба и тимьян.** «Я также перестал готовить рыбу, используя те ароматизаторы и специи, которые наши предки имели обыкновение брать для приправы, – писал знаменитый французский повар Мари-Антуан Карем (*Marie-Antoine Carême*), – ибо является странным заблуждением полагать, что рыба должна иметь вкус тимьяна, лавра, гвоздики или перца, тогда как ежедневно мы получаем неопровержимые доказательства того, что рыба, приготовленная в одной только подсоленной воде, также имеет великолепный вкус». Далее он говорит о том, что тимьян в кур-бульоне (в легком бульоне для супа из морепродуктов) допустим до тех пор, пока его аромат не переходит грани ненавязчивости. Свежий тимьян в этом смысле более безопасен, чем сушеный, чей вкус может оказаться слишком сильным для рыбы. Отлично подходит к рыбе и лимонный тимьян.

**Белая рыба и томаты.** Трудно что-то возразить против запеченного леща с томатами или против рыбных палочек с кетчупом. В начале 1990-х годов исследователи задались целью улучшить томаты, имплантировав в них ген арктической камбалы. Арктическая камбала генетически запрограммирована так, чтобы не замерзать и не разрушаться в холодной воде (что неудивительно). Ученые полагали, что томатам удастся привить такие же свойства и это поможет выращивать их в трудных условиях и доставлять на рынок по ухабистым дорогам. Увы – не получилось. Остается поступать с камбалой так, как это задумала природа: жарить ее на сливочном масле (лучше в панировке) и подавать к столу с жареными томатами и вареным молодым картофелем либо вложив в булочку с кетчупом.

**Белая рыба и укроп.** Укроп занимает видное место в кухнях Лаоса и некоторых районов Таиланда и редко используется в других странах Азии. В ресторане «Тя Ка Ла Вонг» *(Cha Ca La Vong)*, расположенном в Ханое, Вьетнам, подают одноименное рыбное блюдо (собственно говоря, это единственное, что там подают), которое представляет собой белую рыбу (разновидность пресноводного сома), окрашенную в желтый цвет куркумой и обжаренную с листьями укропа и зеленым луком. Вы можете воссоздать нечто подобное у себя дома, взяв любую белую рыбу, которая держит форму во время жарки, например солнечника, морского окуня или тилапию. Только не поддавайтесь искушению сэкономить на укропе. Порежьте около 500 г филе рыбы на куски размером «на большой укус» и промаринуйте их 30 мин. в смеси из 0,5 ч. л. куркумы, 1 ч. л. сахара, мелко нарезанного кусочка калгана (или имбиря) первоначальным размером 2 см, 2 ст. л. рыбного соуса, 1 ч. л. уксуса из рисового вина и 1 ст. л. воды.

Обжарьте рыбу в арахисовом масле в течение 4 мин. (почти до готовности), добавьте веточки укропа, измельченный зеленый лук и жарьте эту массу еще 1 мин. Подавайте в мисках с холодной рисовой вермишелью, приправленной по вкусу жареным арахисом, перцем, дополнительной порцией укропа, мятой, кориандром и рыбным соусом ныок тям (*nuoc cham*). См. **Лайм и анчоусы**.

**Белая рыба и фундук.** *См. Фундук и белая рыба*

**Белая рыба и хрен.** *См. Хрен и белая рыба*

**Белая рыба и чеснок.** *См. Чеснок и белая рыба*

**Белая рыба и шафран.** Как пишет Элизабет Дэвид (*Elizabeth David*) в своей книге «Итальянская кухня» (*Italian Food*), итальянцы гордятся этой комбинацией, потому что думают, будто вкус шафрана пересиливает вкус рыбы. Автор не согласен с этим тезисом, как с ним, конечно же, не согласится любой, кто пробовал буйабес (*bouillabaisse*). Однажды вечером в Антибе некий аптекарь сообщил нам название места, которое, по его мнению, нам нужно обязательно посетить. Оно находилось у прибрежной дороги где-то между Сен-Тропе и Кабассоном. Точного адреса он не знал: «Смотрите – и увидите!» Назывался этот ресторан «У Джо» (*Chez Joe*) – или, по крайней мере, так можно было прочитать каракули, которые аптекарь изобразил на помятой салфетке. Мы прибыли на площадку над совершенно безликим мысом и спустились по проржавевшей лестнице к узкому берегу, где среди гальки стояла дюжина складных столиков. «У» данного «Джо» представляло собой пещеру, в которой над костром из принесенных морем коряг висел большой котел. С каменного потолка пещеры капала вода. «Джо» что-то бормотал себе под нос. Его помощник принес нам бутылку розового вина, вынутую из сумки-холодильника, и пару стаканов. Какое-то время мы пили, глядя на море. Наконец, принесли суп с хлебом, натертым чесноком. Вкус супа напоминал открывавшийся перед нами вид: волнующееся море, рождавшее неопределенно-зловещие предчувствия. Когда мы покончили с супом, официант принес рыбу, которая, оказывается, варилась в том же супе, а также еще хлеба и вина. Вместо десерта появилась пара местных ромбовидных конфеток из миндаля, которые называются калиссон д'Экс (*calissons d'Aix*), а завершил обед стакан о-де-ви – видимо, для того, чтобы мы забыли, где были, и навсегда сохранили в тайне это место.

# Устрицы

Вкус устриц больше, чем это обычно бывает с другими обитателями моря, зависит от свойств той среды, в которой они росли. Важными факторами являются чистота, содержание минеральных веществ и температура воды, и именно отсюда идет распространенная практика оценки устриц по месту происхождения, а не по виду. Например, среди устриц Ostrea edulis, которые еще называют «европейскими», «плоскими», лучшими являются моллюски из английского Колчестера, ирландского Голуэя, а также устрицы из залива Белон и украшенные водорослями устрицы из Марена, Франция. Подобных устриц также успешно разводят в Калифорнии и в штате Мэн (США). Закажите блюдо разных устриц, оставьте в стороне лимон и попробуйте обнаружить те вкусовые ноты, которые ценят в устрицах знатоки: сладкие, сливочные, мясистые, маслянистые, ореховые, дынные, вкусы дынной кожуры, огурцов, а также минеральные, металлические, медные и, конечно, соленые или океанические нотки. Чтобы ощутить сладкие и вообще более сложные вкусы, следующие за первым «ударным» вкусом морской воды, нужно аккуратно прожевать устрицу, прежде чем она соскользнет вниз. Кислые вкусы, например лимон и уксус, ослабляют соленость устриц и подчеркивают их сладость. Хрен или кетчуп с острым чили формируют остро-сладко-соленую комбинацию, в которую устрицы привносят присущий им вкус умами. Густой, темный, соленый соус из устриц характерен для Китая; существует множество разновидностей этого соуса, которые различаются содержанием экстрактивных веществ, сахара, соли и усилителей вкуса.

**Устрицы и анис.** *См. Анис и устрицы*

**Устрицы и арбуз.** *См. Арбуз и устрицы*

**Устрицы и артишок.** *См. Артишок и устрицы*

**Устрицы и бекон.** Устрицы можно поодиночке завернуть в ломтики полосатого бекона (предварительно растянутые), насадить на коктейльные палочки и запечь на гриле. Я никогда не могла запомнить, как называется этот изыск. Ангелы на лошадях? Черти на конях? Свиньи на пляже? Жемчуг перед свиньями?

Потом кто-то мне объяснил, что устрицы белы, как ангелы, и потому такую конфигурацию правильно называть «Ангелы на лошадях» (*Angels on horseback*). Темный чернослив олицетворяет зло, особенно если перед тем, как заворачивать в бекон, из плодов вынимают косточки и заменяют их кусочками чатни из манго (*Devils on horseback*). Как всегда, у дьявола все получается лучше (точнее, мне больше нравится резкий вкусовой контраст между сладким черносливом и соленым беконом).

**Устрицы и говядина.** Когда в романе Чарльза Диккенса «Лавка древностей» Кит купил маленькому Джейкобу его первое блюдо устриц, тот «уписывал устрицы за обе щеки, будто самую привычную еду, и с поразительным для его возраста понятием поливал их уксусом и посыпал перцем, а потом соорудил на столе грот из раковин». Перед биржевым крахом устриц было так много и они были так дешевы, что даже такой слуга, как Кит, мог купить три дюжины самых крупных устриц, «какие только бывают на свете», не опасаясь попасть в тюрьму за долги. Устрицами «разбавляли» более дорогие ингредиенты, например добавляли их в пирог (пудинг) с мясом и почками. Впрочем, это не была их единственная роль: соленые устрицы усиливали вкус говядины. Тот же принцип лежит в основе приготовления австралийского стейка «саквояж», фаршированного устрицами, и устричного соуса, который подается к блюдам из жареной говядины.

**Устрицы и грибы.** Некоторые ценители считают, что вешенки не только внешне напоминают устриц, но и имеют слабый вкус последних: так резиновые оборки на дамской шапочке для купания освежают воспоминания о море. Действительно, вешенки, как и устрицы, можно быстро обжарить на сливочном масле и подать с лимоном.

**Устрицы и лимон.** Пуристы от устриц воротят носы от уксуса с луком-шалотом или соуса табаско: по их мнению, сырая устрица должна быть съедена «соло», даже без лимона. Но я не пурист. Для меня съесть устрицу – это все равно что сбросить всю одежду и сигануть с края волнолома в воду. Лимонный сок освежает вкусовые ощущения, прокладывая путь бодрящему всплеску минеральности устрицы. Лимонный сок также освежает устриц в панировке из кукурузной муки, обжаренных во фритюре в стиле «Дальнего Юга».

**Устрицы и лук.** Мелко нарежьте лук-шалот и смешайте его с красным винным уксусом. Получится классический французский аккомпанемент для устриц, который называется *mignonette* – «резеда».

**Устрицы и мускатный орех.** *См. Мускатный орех и устрицы*

**Устрицы и петрушка.** Блюдо под названием «Устрицы

„Рокфеллер“» (*Oysters Rockefeller*) создал Жюль Алькятор (*Jules Alciatore*), шеф-повар ресторана *Antoine's* в Нью-Орлеане. С 1899 года они входят в меню этого ресторана. Готовится блюдо так: устрицы на половинках раковин запекают в некоем зеленом соусе и посыпают крошками. Точный рецепт этого соуса – если он существовал в письменной форме – Алькятор унес с собой в могилу, а его преемники в *Antoine's* хранят на этот счет молчание, словно устрицы в своих раковинах. В других ресторанах подают к столу имитации этого блюда, сделанные со шпинатом, но в *Antoine's* говорят, что никому не под силу раскрыть тайну зеленого соуса. Исследования показали, что основные ингредиенты этого соуса – петрушка, каперсы и оливковое масло, но секретный ингредиент пока не может установить ни одна исследовательская лаборатория.

**Устрицы и свинина.** На американском Юге устриц традиционно добавляют в свиной фарш при изготовлении колбасы. В Новой Англии они входят в начинку для птицы, в Луизиане – в рагу гамбо (*gumbo*). Но, на мой взгляд, сильнее всего, как разноименные электрические заряды, притягиваются друг к другу охлажденные свежие устрицы и горячие пряные колбаски. Это блюдо – постоянный фаворит огромного числа поваров и писателей, пишущих о еде во всем мире. В Бордо для таких случаев используются колбаски *loukenkas*, но подойдут для этой цели и мини-чоризо (*chorizo*) – конечно, в том случае, если вы сможете их найти. В общем, чтобы подчеркнуть прохладную минеральность устрицы, нет ничего лучше пламенно-острой колбаски. Добавьте к этому бокал охлажденного белого вина из апелласьона Грав (*Graves)* – и мир вокруг вас превратится в декорации к прекрасному фильму.

**Устрицы и сельдерей.** Сельдерей придает устрицам свежую, почти лимонную ноту, так что образует с устрицами весьма элегантное сочетание. Впрочем, в том, что касается элегантности, вряд ли можно превзойти рецепт «Устрицы с сельдереем от Билли Устричника» (*Billy the Oysterman*) из прелестного «Руководства по приему гостей от журнала *Esquire*» (*Esquire Handbook for Hosts*), впервые опубликованного в 1954 году. «Джентльмен, пригласивший к себе друзей после театрального спектакля или иного позднего события, – вкрадчиво информирует читателя Руководство, – обязан проявить перед ними свои лучшие качества… В сливочном масле потушите до мягкости три нарезанных стебля сельдерея, добавьте 24 очищенные устрицы вместе с их соками и варите на медленном огне до тех пор, пока их края не начнут заворачиваться. Сбрызните устриц сладковатым белым вином, слегка приправьте специями. Выложите их на

подогретое блюдо, нарежьте немного тостов, положите сигареты в серебряную шкатулку с вашей монограммой – и согревайтесь в лучах обожания, исходящих от ваших приятелей».

**Устрицы и хрен.** *См. Хрен и устрицы*

**Устрицы и цыпленок.** Роскошная, фантастическая идея – начинить цыпленка устрицами, а потом запечь. Сделать это просто: вытащите устриц из раковин и затолкайте внутрь цыпленка. Если полость окажется больше, чем ваш улов, всегда можно смешать устриц вместе с их соком с хлебными крошками в сливочном масле. Другой вариант – фаршировать перепелов: в таком случае в каждую птицу помещается только три устрицы.

**Устрицы и черная икра.** *См. Черная икра и устрицы*

**Устрицы и чили.** Мою первую устрицу навязал мне официант из безобразной траттории, расположенной возле станции Паддингтон. Это было такое место, где вы дважды подумаете, стоит ли пробовать даже местные хлебные палочки, не говоря уже о морепродуктах. Устрица меня не прикончила, но и не вдохновила… Вторую свою устрицу я съела в баре во французском квартале Нового Орлеана, в узкой комнатенке в траурных тонах, охлаждаемой апатичным потолочным вентилятором, и с неоновыми надписями, которые явно проигрывали битву с мраком. Ну что же, дешевое заведение с глубоким местным колоритом – именно то, что я искала… Кося одним глазом в телевизор, где без звука шел футбол, бармен в подтяжках вытаскивал устриц из заполненного льдом желоба, встроенного в барную стойку, и пускал по столу, словно крупье профессиональным игрокам. Парадоксально, но эта сцена, экзотическая для представителя иной культуры, для местных была скучна и привычна. Я подняла палец, и бармен сразу запустил устрицу в мою сторону. Она разительно отличалась от всех устриц, которые я когда-либо видела. Это был темно-серый блестящий овал чудовищных размеров, похожий на глаз кита. Глаз уставился на меня. Я брызнула в глаз острым соусом и, стараясь не смотреть на устрицу, подцепила ее створкой раковины и быстро проглотила целиком. Голова у меня раскалывалась. То ли под влиянием огромной дозы цинка в устрице, то ли из-за огненно-острого соуса, то ли просто потому, что посмотрела чудовищу в глаза и победила его, я в качестве премии заказала себе пиво. Пока оно живительной прохладой текло через мое пылающее горло, бармен толкнул в мою сторону еще что-то – еще более крупное, серое и блестящее. На этот раз их было два…

**Устрицы и яйца.** Сделайте яичницу «Хэнгтаун» (*Hangtown*), изобретенную в одноименном городке среди гор Сьерра-Невада в

годы «золотой лихорадки». Одни говорят, что ее сделали для старателя, который добыл золото, другие – что это был последний ужин осужденного в камере смертников. Оба мифа обыгрывают то, что устрицы нечасто встречаются в пустыне. Есть, правда, вероятность, что блюдо создал один из многих китайских иммигрантов, которые в середине XIX века работали поварами в Калифорнии. «Хэнгтаун» в основном состоит из жареных устриц с яичницей. Некоторые рецепты включают бекон, а один, предложенный в книге М.Ф.К. Фишер (*M.F.K. Fisher*) «Возьмите устрицу» (*Consider the Oyster*), вообще обходится без бекона: предлагается подавать яичницу к столу с сосисками и тонко нарезанным картофелем фри.

## Черная икра

Выбор знатока – осетровая икра, обладающая тонким, сложным, пикантным и (как говорят некоторые) травянистым вкусом. Как у любого натурального продукта, вкус икры может варьироваться в широких пределах – особенно если учесть природу осетра как существа всеядного и его привычку уходить от преследователей на дно, что в совокупности и определяет невероятно обширный рацион этой рыбы. Хищная белуга дает икру с более сливочным и менее «рыбным» вкусом (возможно, богатая белком диета ответственна и за более крупные размеры икринок). Икра севрюги – самая распространенная, точнее, наименее редкая, имеет совершенно черный цвет, как асфальт в игрушечной деревне, и менее сложный, более концентрированный солоноватый «морской» вкус. По некоторым оценкам, запасы осетровых Каспийского моря должны были полностью исчерпаться к 2012 году, что вынудило некоторые фермы в Америке и Европе разводить осетровых ради икры, вкус которой уже сейчас начинает получать восторженные отзывы.

**Черная икра и банан.** Если вы хотя бы раз чувствовали себя немного декадентом, поедая на завтрак яичницу с беконом, то вам будет интересно узнать, что в дореволюционной России дети царя начинали свой день с тарелки натертых бананов и черной икры.

**Черная икра и белый шоколад.** Исследуя способность соли подчеркивать вкус сладких продуктов, Хестон Блументаль (*Heston Blumenthal*) составлял пары из белого шоколада с ветчиной, с анчоусами и с утиной грудкой, но особенно приятным оказалось сочетание белого шоколада с икрой. Кулинарный эксперт Франсуа Бенци (*François Benzi*) отмечает, что такое сродство можно объяснить присутствием в обоих продуктах двух вкусовых компонентов. Это привело Блументаля к идее исследовать взаимосвязь между гармоничностью сочетаний и наличием пар сходных компонентов. Он пришел выводу, что общая органо-химическая основа часто является причиной совместимости вкусовых пар, и наоборот, предложил ряд сочетаний, которые работать не будут, например кофе с чесноком или петрушка с бананом. К сожалению, при таком подходе не остается места для фантазии и интуиции. Для меня, например, сочетание черной

икры с белым шоколадом представляется более дерзкой версией сочетания омара с ванилью, которое предложил Ален Сандеран (*Alain Senderens*). Ведь вкус белого шоколада имеет преимущественно ванильные компоненты со слегка «маслянистыми» тонами сливочного сыра, а это делает его сочетание с икрой еще более гармоничным.

**Черная икра и картофель.** *См. Картофель и черная икра*

**Черная икра и копченая рыба.** *См. Копченая рыба и черная икра*

**Черная икра и лимон.** Вот отличный соус из морских гребешков: обжарьте гребешки в сливочном масле, в конце процесса добавьте немного лимонного сока и черной икры и прогрейте смесь. Хотя лимон часто подают с икрой, он не настолько идеален, чтобы поливать его соком один из самых вкусных и нежных продуктов. Я однажды подслушала, как оскорбленная хозяйка, застав свою гостью за подобным занятием, отчеканила: «Милочка, если вы хотите попробовать тарамасалата (*taramasalata*), то я посмотрю, может, где-то немного и найдется».

**Черная икра и мягкий сыр.** Серебро и нержавеющая сталь влияют на вкус черной икры, поэтому ложки для нее делают из перламутра или пластика. Отличным аккомпанементом для изыска считается сухое печенье или блинчики из гречневой муки. Менее требовательные ценители могут согласиться взять на гарнир измельченное вареное яйцо. Безусловно, фантастически выглядят с икрой продукты белого цвета, которые сразу привлекают внимание к игре света на каждой тугой икринке – так белый мех дополняет высокие скулы. Попробуйте сделать мини-бутерброды с сыром и икрой. С помощью небольшого резака для теста вырежьте из ломтя темного ржаного хлеба толщиной 1 см кружочек диаметром 3 см. Не вынимая резак из хлеба, положите на него ложкой слой сливочного сыра толщиной 1 см и ложку икры. Снимите резак, стараясь не повредить конструкцию. Перед тем как делать следующий бутерброд, помойте резак.

**Черная икра и устрицы.** Если вы подаете черную икру с устрицами, то, скорее всего, вы не заинтересованы в изучении тонких вкусовых особенностей этой комбинации. Вы заняты вещами, которые, на ваш взгляд, куда более важны – например, выясняете, подойдет ли отделка соболями к интерьеру вашей яхты. Гарольд Макги (*Harold McGee*) считает, что осетровая икра по вкусу очень походит на устрицы. К тому же у них общая цветовая палитра, которую можно описать в цветах затонувшего фрегата: серый, зеленый, черный и цвет ржавчины. Близость вкусов икры и устриц можно объяснить особенностями питания осетровых и моллюсков: и те и другие кормятся в придонной

области. Одно из фирменных блюд Томаса Келлера (*Thomas Keller*) – устрицы, увенчанные черной икрой, которые подают на жемчужных шариках из тапиоки с кремом сабайон (*sabayon*) из вермута. В копенгагенском ресторане *Noma* шеф-повар Рене Редзепи *(Rene Redzepi*), который когда-то работал под началом Келлера в ресторане *The French Laundry*, подает икру с желе из сока устриц, которое укладывает на пудинг из тапиоки.

**Черная икра и фундук.** *См. Фундук и черная икра*

**Черная икра и цветная капуста.** Все крестоцветные овощи образуют потрясающие пары с солеными ингредиентами. Если вам нравится цветная капуста с беконом, то вы полюбите и предложенное Жоэлем Робюшоном (*Joël Robuchon*) классическое сочетание цветной капусты и черной икры. Он также делает желе из черной икры в сочетании с кремом из цветной капусты; кускус с осетровой икрой, крем из цветной капусты и желе из спаржи, крем из цветной капусты с икрой и картофельным пюре. См. также **Анчоусы и цветная капуста**.

**Черная икра и цыпленок.** *См. Цыпленок и черная икра*

**Черная икра и яйца.** Говорят, что Фрэнк Синатра делал для звезды Голливуда Авы Гарднер яичницу-болтунью с черной икрой. Сегодня Вольфганг Пак (*Wolfgang Puck*) объединяет эти компоненты в воздушной сливочной слойке, надкусить которую уже райское наслаждение. Но даже если вы выглядите, как Ава Гарднер, все-таки не стоит просить вашего любимого первым делом с утра делать такую слойку – она может у него не получиться. Если же вы из тех, кто все готов отдать за черную икру, обратите внимание на мнение автора книг по кулинарии Дэвида Розенгартена (*David Rosengarten*), который считает, что лучший вкус черной икры достигается в сочетании ее с яичным желтком и сливочным маслом. А раз так, у вас всегда есть возможность намазать гречневые блины сливочным маслом, посыпать их желтками из свежесваренных яиц и… съесть все это с закрытыми глазами.

# Жирная рыба

Жирная рыба обладает более богатым и сильным вкусом, чем белая. Все классические вкусовые сочетания – крыжовник или хрен с макрелью, огурцы с лососем, водяной кресс с форелью – строятся на том, что вторые компоненты пытаются прорваться через жирность рыбы. Такие же функции выполняет лимон, который, кроме того, дезодорирует некоторые сильные рыбные запахи. В азиатских блюдах с той же целью используют листья кориандра и/или сок лайма. Соленые каперсы, оливки, прошутто и моллюски выявляют сладкие компоненты в соленом вкусе жирной морской рыбы – макрели, сельди, сардины, барабульки. В этой главе также рассматриваются пресноводные рыбы, которые имеют более землистый вкус, и так называемые проходные рыбы, которые живут как в соленой, так и в пресной воде (лосось, форель, хариус и угорь), а также рыбы с наиболее «мясным» вкусом – меч-рыба и тунец. См. также введение в раздел Белая рыба.

**Жирная рыба и авокадо.** Как свидетельствует Дэвид Камп (*David Kamp*), ролл Калифорния был придуман в 1960-х годах при следующих обстоятельствах. Поскольку поставки свежего тунца в Лос-Анджелес носили сезонный характер, Ичиро Масита (*Ichiro Mashita*) и Тэруо Имаидзуми (*Teruo Imaizumi*), суши-шефы ресторана *Tokyo Kaikan*, попытались скомбинировать камчатского краба, огурцы и имбирь с авокадо. Сделали они это потому, что авокадо имеет плотную, маслянистую и жирную текстуру, несколько напоминающую текстуру свежего тунца. К счастью, авокадо растут в Калифорнии круглый год… Как выяснилось позднее, Масита и Имаидзуми изобрели блюдо, которое не только стало очень популярно само по себе, но и превратилось в своего рода тренировочный инвентарь для потребителей суши: когда гости привыкали к водорослям и холодному плотному вареному рису с авокадо, им можно было подавать японские блюда, более приближенные к реальности.

**Жирная рыба и анис.** Есть бесчисленное множество способов сочетать рыбу с ароматом аниса с помощью трав, специй и алкогольных напитков. Многие из них быстры и просты в использовании – например, тушение стейка из лосося в майонезе со свежим, пьянящим эстрагоном (имеет анисовый вкус). Впрочем, если ваши вкусы требуют большей театральности,

можно попробовать использовать рецепт из книги Элизабет Дэвид (*Elizabeth David*) «Французская провинциальная кухня»: начиненные фенхелем жареные барабульки подаются на сухом фенхеле, который поливают бренди и поджигают. Фенхель выбрасывает облачко дыма с запахом аниса. Хорошо, если при этом у вас есть возможность обедать на кухне, где каждый может насладиться ароматом блюда, пока вы будете выкладывать быстро обжаренную рыбу на подогретое сервировочное блюдо. Не менее эффектным блюдом (но скорее фетишистским, чем деревенским) является предложенный Хестоном Блументалем лосось в плотном, блестящем, черном желе из солодки. Этот рецепт автор разработал, изучая комбинации спаржи и лакрицы.

**Жирная рыба и водяной кресс.** *См. Водяной кресс и жирная рыба*

**Жирная рыба и говядина.** *См. Говядина и жирная рыба*

**Жирная рыба и горох.** *См. Горох и жирная рыба*

**Жирная рыба и грибы.** *См. Грибы и жирная рыба*

**Жирная рыба и зира.** *См. Зира и жирная рыба*

**Жирная рыба и имбирь.** *См. Имбирь и жирная рыба*

**Жирная рыба и каперсы.** *См. Каперсы и жирная рыба*

**Жирная рыба и картофель.** В Британии считают, что жареный картофель можно подавать ко всему, кроме лосося и форели. И хотя историк Питер Коутс (*Peter Coates*), изучающий проблемы окружающей среды, предполагает, что к 2050 году снижение рыбных запасов приведет к тому, что большую часть рыбы, обжаренной с чипсами, будет представлять собой лосось, я нахожу эту перспективу весьма непривлекательной. Есть что-то такое в мягкой солености морской рыбы, что лучше всего сочетается с хрустящей соленостью чипсов, а землистость пресноводных рыб все-таки лучше всего гармонирует с землистостью отварного или молодого картофеля. Кстати, сардины и макрель подходят к обоим этим видам картофеля. См. также **Петрушка и картофель**.

**Жирная рыба и лайм.** Лайм, как и лимон, отлично нейтрализует маслянистость жирной рыбы, но в отличие от лимона обладает пряным вкусом, что дает ему определенные преимущества, особенно заметные у высших сортов этого фрукта. Просто быстро сожмите разрезанный лайм над рыбой – этого будет достаточно, чтобы оттенить дразнящую сладость жареной макрели или барбекю из сардин. Для того чтобы придать блюду особо интенсивный вкус, разрежьте лаймы пополам и разместите их на гриле разрезом вниз, чтобы они сначала немного карамелизовались. Можно также сделать сальсу из томатов или манго с соком лайма и подать ее в качестве освежающего

гарнира. В странах Персидского залива обжаренное на гриле филе жирной рыбы подают с соусом из лука, имбиря, чеснока, специй и сушеных мускусных лаймов в блюде под названием самак кварма (*samak quwarmah*). См. также **Зира и жирная рыба**.

**Жирная рыба и лимон.** Сочный кусочек лимона – это все, что нужно для миски горячих, хрустящих, обжаренных во фритюре снетков – для блюда, которое в различных формах популярно во всем мире: в виде котлеток снеток подается к столу в Новой Зеландии, с чили и куркумой – в Индии. В те дни, когда рыба водилась у нас в изобилии, снетков – а это общий термин для обозначения молоди различных рыб, в том числе сельди, – ловили даже в Темзе и подавали в летние дни в пабах: солоноватые, сбрызнутые лимоном снетки помогали проталкивать внутрь напитки. См. также **Петрушка и картофель**, и **Жирная рыба и укроп**.

**Жирная рыба и лук.** Гавайское блюдо поке (*poke*), подобно сашими, прошло в своей истории фазу мятежа. В отличие от строгих правил и традиций, применяемых в приготовлении его японского «кузена», в случае поке сырой тунец нарезают на кусочки размером с горошину, маринуют с различными ингредиентами, а затем эту смесь выкладывают на тарелку. Традиционными приправами в этом случае являются водоросли и жареные семена дерева лумбанг (*candlenuts*), напоминающие большие маслянистые орехи с горьким вкусом. Сегодня популярны наполнители с другими вкусами, в частности репчатый лук и зеленый лук. В Японии часть туши тунца, называемую торо, бланшируют и смешивают с зеленым луком в изысканном супе, который готовят на основе бульона даси. Мясистый фарш из тунца перемешивают с луком в итальянских фрикадельках полпетте (*polpette*) и в бургерах. В менее экзотичных, но не менее вкусных вариантах консервы из тунца в паре с луком идут на пиццу, в сэндвичи из тунца с майонезом, а также в классику магазинного фастфуда – салат из тунца, фасоли каннеллини и лука.

**Жирная рыба и миндаль.** *См. Миндаль и жирная рыба*

**Жирная рыба и моллюски.** Красная кефаль (барабулька) ценится за тонкий баланс солености, сладости и мясистости – всех тех качеств, которые вы ожидаете увидеть в жирной рыбе. Ее вкус находится где-то между нежным вкусом лосося или форели и грубой «сексуальностью» макрели. Еще Плиний сравнивал вкус барабульки со вкусом устриц; сегодня сравнение барабульки с моллюсками является общим местом, но их комбинация от этого не является менее потрясающей. Попробуйте опаленных над пламенем или поджаренных на гриле барабулек с соусом из

моллюсков или просто подайте их с лангустинами и горохом – они отлично дополняют оба ингредиента.

**Жирная рыба и мята.** В поваренной книге XVIII столетия ее автор Ханна Гласс (*Hannah Glasse*) специально описывает смесь мелко нарезанных мяты, петрушки и укропа, которой нужно начинять макрель перед обжаркой на гриле. В сицилийской кухне чистый, мощный вкус мяты используется для освежения блюд из жирной рыбы, например меч-рыбы, обжаренной на гриле, или пасты с сардинами. В тайской кухне нарезанная свежая мята используется для украшения салатов, например лааб пла (*laab pla*) – пряной, острой смеси рыбы, перца, мяты, жареного риса и сока лайма. Использование мяты в качестве гарнира еще более широко распространено во Вьетнаме, где для этого используется гладкая трава, имеющая в поперечнике форму сердца, которая называется «рыбная мята». Она действительно имеет слегка кисловатый, рыбный вкус и часто подается с говядиной или другим мясом, приготовленным на гриле.

**Жирная рыба и огурцы.** Известно, что свежевыловленная корюшка, маленькая рыбка, которая по форме напоминает лосося, имеет запах огурца (хотя некоторые сравнивают ее запах с ароматом фиалок или свежескошенной травы). Элизабет Дэвид (*Elizabeth David*) считает корюшку одной из лучших мелких рыб для обжарки. Автор книг по кулинарии Ханна Гласс (*Hannah Glasse,* XVIII век) предлагала обжаривать корюшку в панировке и подавать с жареной петрушкой и растопленным сливочным маслом. Собственно говоря, наряду со сладкими, кислыми, металлическими, маслянистыми нотами и сам свежий лосось также имеет огуречный вкус, но он в процессе приготовления уходит на задний план и заменяется вкусами вареного картофеля. Так что такие традиционные гарниры к тушеному лососю, как вареный картофель и свежие огурцы, оказывается, имеют более глубокое основание, чем можно было предположить.

**Жирная рыба и петрушка.** *См. Петрушка и жирная рыба*

**Жирная рыба и печень.** *См. Печень и жирная рыба*

**Жирная рыба и ревень.** *См. Ревень и жирная рыба*

**Жирная рыба и розмарин.** *См. Розмарин и жирная рыба*

**Жирная рыба и свекла.** *См. Свекла и жирная рыба*

**Жирная рыба и свинина.** *См. Свинина и жирная рыба*

**Жирная рыба и спаржа.** Растение под названием критмум иногда называют морской спаржей или спаржей бедняка. Легко представить себе оскорбленного крестьянина, который бредет по колено в солоноватой болотной воде, поминая нелестными словами фантазии людей из глубинных районов суши с их салфетками, вилками для салата и «настоящей» спаржей.

«Морская спаржа», естественно, подается так же, как и обычная, с маслом или голландским соусом, и часто идет на гарнир к дарам моря, особенно лососю. Когда я пишу эти строки, оба этих продукта как раз находятся на пике своего вкуса, но цена «морской спаржи» вчетверо ниже цены обычной.

**Жирная рыба и тимьян.** Хариус (*Thymallus thymallus*) – жирная пресноводная рыба. Прижмите только что пойманного хариуса к носу, и вы почувствуете аромат тимьяна. Что же касается вкуса рыбы, то он похож на вкус форели, но не такой приятный. В своей книге «Хорошие вещи в Англии» (*Good Things in England*), впервые опубликованной в 1932 году, Флоренс Уайт *(Florence White*) сообщает, что лучше всего запечь рыбу на гриле и посыпать ее толченым сухим тимьяном.

**Жирная рыба и укроп.** В странах Скандинавии и Балтии существует много рецептов, в которых сильный, чистый вкус укропа объединяется со вкусом жирной рыбы. В самом известном блюде, гравадлакс (*Gravadlax*), лосось готовят с сахаром и солью, приправляют укропом и горчицей, а затем подают с еще большим количеством укропа и горчицей в виде соуса. Кстати, шведская горчица используется как подсластитель, она обычно слабее, чем дижонские или английские разновидности. Алан Дэвидсон (*Alan Davidson*) дает рецепт приготовления подобным способом макрели (получается не так вкусно, как лосось, отмечает он, но все-таки весьма неплохо) и рецепт *makrillsopa*, простого в приготовлении блюда из макрели, укропа, воды, молока, перца и, при желании, небольшого количества картофеля. В США укроп используют в сэндвичах с салатом из тунца – в таких случаях просто отлично работает укроп, подвергнутый сублимационной сушке. Моя любимая идея блюда из укропа и рыба принадлежит Найджелу Слейтеру (*Nigel Slater*). Приготовить это кушанье ненамного сложнее, чем сделать сэндвич. Положите два стейка лосося в небольшую форму для выпечки и накройте их смесью из одной очень мелко (очень-очень мелко) нарезанной луковицы, 1 ст. л. лимонного сока, 1 ст. л. нарезанного укропа и 100 мл сметаны или крем-фреша. Выпекайте при 220˚С (отметка «7» на газовой плите) 15–18 мин. (то есть достаточно долго для того, чтобы за это время сварить несколько молодых картофелин). Перед подачей дополнительно посыпьте рыбу нарезанным укропом.

**Жирная рыба и хрен.** *См. Хрен и жирная рыба*

**Жирная рыба и чеснок.** Этот рецепт от Патрисии Уэллс (*Patricia Wells*) представляет собой что-то вроде рыбного эквивалента цыпленка с 40 зубчиками чеснока (см. **Чеснок и цыпленок**). Он требует использования тунца, но подойдет и меч-рыба. Почему? Потому что исследования установили: у вкуса меч-

рыбы есть сходство со вкусом жареного цыпленка, который, как известно, хорошо сочетается с чесноком. Смажьте растительным маслом два стейка из свежего тунца массой 250 г и толщиной 2,5 см каждый, приправьте их перцем. Обжарьте на гриле примерно по 5 мин. с каждой стороны, пока они не посветлеют снаружи, но останутся розовыми внутри. Тем временем разогрейте в сковороде 3 ст. л. арахисового масла – оно должно стать горячим, но не дымиться. Добавьте 20 мелко нарезанных больших зубчиков чеснока, обжарьте их до золотистого цвета. Влейте 1 ст. л. красного винного уксуса и перемешайте, чтобы уксус впитал приставшие ко дну компоненты. Приправьте тунца специями, полейте получившимся соусом и подавайте с пипераде (*piperade*) – это томаты, лук и зеленый перец, тушенные в оливковом масле. Иногда в пипераде кладут также яйца. См. **Болгарский перец и яйца**.

Жирная рыба и чили – типичное сочетание для огромного числа соусов в Индии и Юго-Восточной Азии. В западноевропейской кухне чили, естественно, используется более экономно, но, например, парижский ресторан *Taillevent*, обладатель мишленовских звезд, предлагает брюшко тунца с перцем эспелет (*espelette*), лимоном, каперсами и хамоном серрано (*serrano*). На другом краю шкалы цен располагается продукция компании *Les Mouettes d'Arvor* – сочетание сардин и перца в красивых жестяных банках. У потребителя есть выбор между вариантом чили эспелет – мягким и вкусным красным перцем, выращенным в Стране Басков, и более острым чили под названием «птичий глаз». К чести французов, они по-прежнему демонстрируют к баночным сардинам то уважение, которого они заслуживают, маркируют их годом выпуска (миллезим или винтаж) и дают рекомендации относительно того, как долго они должны храниться. Так, винтаж *Chancerelle* 2001 года нужно было съесть в 2007 году.

**Жирная рыба и яйца.** Мое сердце екает всякий раз, когда к свежему тунцу подают салат нисуаз (*niçoise*). Конечно, куски свежеобжаренного тунца, так же как их консервированные аналоги, имеют тягу к яйцам, каперсам, зеленой фасоли и картофелю. Но все же консервированному тунцу не хватает слоистой, грубой текстуры, которая необходима для того, чтобы рыба объединилась с заправкой и сыпучими крошками яичного желтка и проникла глубоко внутрь салата (в отличие от консервов, которые остаются на нем). Впрочем, если вы хотите произвести впечатление на гостя, попробуйте консервы *Tre Torri* (бренд *Ventresca*) из брюшка тунца. Продукт имеет маслянистый, сливочный характер, что делает его лидером мирового уровня –

так, по крайней мере, считает автор книг по кулинарии Дэвид Розенгартен (*David Rosengarten*). Имейте в виду: он оценивает эти консервы столь высоко, что рекомендует использовать их как самостоятельное блюдо, а для салатов применять менее «возвышенный» вариант. Это, в общем-то, понятно, если учесть, что *Ventresca* стоят примерно в 20 раз дороже, чем стандартные консервы, предлагаемые в супермаркетах.

# Рассол и соль

Анчоусы
Копченая рыба
Бекон
Прошутто
Оливки

# Анчоусы

Анчоусы продаются как свежими, так и маринованными в уксусе – последние подают с испанскими закусками тапас (tapas) и бокеронес (boquerones). Однако в данной главе речь пойдет в основном об анчоусах, сохраненных в масле, или в соли, или в рыбных соусах Юго-Восточной Азии, приготовленных из анчоусов и других подобных рыб. Чтобы привыкнуть к богатому рыбному вкусу консервированных анчоусов, требуются определенные усилия, но приготовленные свежие анчоусы… Ноты легкой прогорклости уходят, оставляя богатый «мясной» вкус «с дымком», превосходящий вкус многих других рыб, сортов мяса или овощей. Продукты со вкусом анчоусов – например, эссенция или анчоусовое масло, известное также как Gentleman's Relish, – сегодня менее популярны в Великобритании, чем это было раньше, но по-прежнему весьма широкодоступны. Ну и не будем забывать, что классический вустерширский соус делают из анчоусов, тамаринда, уксуса, сахара и различных приправ.

**Анчоусы и ананас.** *См. Ананас и анчоусы*

**Анчоусы и баранина.** *См. Баранина и анчоусы*

**Анчоусы и белая рыба.** *См. Белая рыба и анчоусы*

**Анчоусы и брокколи.** Анчоусы можно использовать как катализаторы – например, они могут укрепить вкус блюда, а затем исчезнуть с глаз долой, как верные слуги. Анчоусы незаменимы и при приготовлении популярной итальянской пасты, о которой я сейчас расскажу. В ней богатая соленость анчоусов контрастирует с горькой брокколи, что дает потрясающий эффект – особенно если вы используете фиолетовую брокколи, которая сохраняет соус в головке и оборках листьев. В сковороде распустите филе шести анчоусов в 2 ст. л. теплого оливкового масла (не горячего – вы ведь не собираетесь их обжаривать). Добавьте нарезанный чеснок, хлопья чили и «букет невесты», сделанный из проваренных брокколи. Прижимайте брокколи ко дну сковороды, чтобы капуста покрылась соусом, а затем подавайте к столу, выложив массу на готовую пасту. А если вы в довершение всего посыплете пасту тертым сыром, то получите блюдо, достойное крестьянского короля.

**Анчоусы и водяной кресс.** Элегантная вариация на темы соли и перца. По двум ломтикам белого хлеба тонким слоем размажьте сливочное масло с анчоусами – слой должен быть тоньше, чем колготки плотностью 7 денье! Выложите водяной кресс, прижмите его к основе, чтобы стебли вошли в хлеб. Наслаждайтесь, сидя у реки в широкополой соломенной шляпе. Да, и не забудьте обрезать у хлеба корочки!

**Анчоусы и говядина.** Гарум (*Garum*) – это соус из высушенных на солнце анчоусов или внутренностей макрелей и насыщенного солевого раствора. Он считается греческим изобретением, но кто был без ума от гарума – так это римляне, которые использовали его со всеми сортами мяса и рыбы почти так же рьяно, как соусы из рыбы и устриц используют в азиатской кухне. Схожие функции осуществляют несколько кусочков соленого филе анчоусов в тушеной говядине или в сочленениях обжаренного мяса. Не волнуйтесь, если вы не в восторге от вкуса анчоуса: в приготовленном анчоусе исчезает его «рыбность», а взамен появляется интенсивная пикантность, что делает вкус говядины более мясным и сочным. Повара говорят, что анчоусы привносят в блюда дополнительное измерение. Так это происходит, например, в остром вьетнамском бульоне из говядины, который называется фо бо (*pho bo*). При этом не обязательно подвергать продукты длительной тепловой обработке: анчоусы и сливочное масло с чесноком улучшают вкус даже быстро прожариваемого стейка. Попробуйте также сделать тайский салат «Плачущий тигр». Для этого на кусочки обжаренного над пламенем говяжьего стейка нужно вылить рыбную заправку – например, такую, о которой рассказывается в разделе **Лайм и анчоусы**.

**Анчоусы и каперсы.** *См. Каперсы и анчоусы*

**Анчоусы и картофель.** Великолепная пара для шведского варианта картофельного дофинуа, которое называется «Искушение Янсона» (*Jansson's temptation*). Шеф-повар Беатрис Оякангас (*Beatrice Ojakangas*) рекомендует брать для этого блюда шведские анчоусы, так как они слаще и не столь солоны, как более распространенные испанские. Если таковые недоступны, то в качестве возможной замены она предлагает копченый лосось. Высыпьте в смазанную сливочным маслом форму нарезанный лук и кусочки филе анчоусов, накройте их слоем картофеля, нарезанного на ломтики толщиной в спичку. Влейте такое количество сливок, чтобы оно покрыло картофельную массу, затем посыпьте все хлебными крошками, положите несколько кусочков сливочного масла. Накройте фольгой и запекайте при 200 °C (отметка «6» на газовой плите) 25 мин., затем снимите

фольгу и готовьте еще 20 мин. Я так и представляю себе господина Янсона, меланхоличного стокгольмского детектива, чья единственная радость (как настоящий эль для инспектора Морса, героя 13 детективных романов британского писателя Колина Декстера) – дымящаяся тарелка соленого картофеля со сливками, которую приносит ему в темной таверне, стоящей на берегу моря, молчаливая белокурая официантка.

**Анчоусы и кокос.** *См. Кокос и анчоусы*

**Анчоусы и лайм.** *См. Лайм и анчоусы*

**Анчоусы и лимон.** Перетрите пару анчоусов с небольшим количеством лимонного сока в однородную пасту, затем добавьте оливковое масло и приправьте по вкусу. Получится отличный дрессинг для салата из горьких листьев, например листьев рукколы или цикория. См. также **Каперсы и анчоусы**.

**Анчоусы и лук.** *См. Лук и анчоусы*

**Анчоусы и мягкий сыр.** *См. Мягкий сыр и анчоусы*

**Анчоусы и оливки.** Похожи на пару подозрительных личностей, околачивающихся вокруг порта в Ницце. Их яркий соленый вкус делает немного грубее простую и сладковатую пиццу «Маргарита». Они также используются для того, чтобы нанести пунктирный или решетчатый узор на писсаладьер (*pissaladiere*), простую закуску, которую продают в киосках в старой части Ниццы, где богатый луковый дух этого шедевра окутывает в летние ночи едва ли не все улочки. В классическом случае это блюдо состоит из толстого прямоугольника свежего хлеба, который немного напоминает фокаччу. Он обильно полит томатным соусом, от души посыпан мягким сладким луком и надрезанными крестиками анчоусами и оливками – вы обязательно оцените их, ибо они будут попадать в рот при каждом укусе. В идеале через каждые несколько укусов должен наблюдаться бурный всплеск соленого вкуса. См. также **Оливки и томаты**.

**Анчоусы и розмарин.** Размешайте в майонезе 1 ч. л. мелко-мелко нарезанного розмарина и несколько филе анчоусов и добавьте эту массу в сэндвич с ростбифом либо подавайте к столу вместе. См. также **Баранина и анчоусы**.

**Анчоусы и свекла.** *См. Свекла и анчоусы*

**Анчоусы и твердый сыр.** В старинном английском рецепте «Ложный краб» *(Mock crab*) тертый твердый сыр смешивается с несколькими анчоусами, небольшим количеством анчоусовой эссенции, горчицей, холодным белым соусом и щепоткой кайенского перца, а затем эту массу намазывают на сэндвичи. Получается очень вкусно, особенно если изгнать из памяти странное название этого блюда… Анчоусы также используют для

придания вкуса сырным супам; их кладут на тонкие ломтики хлеба, посыпают тертым пармезаном, петрушкой и покрывают растопленным сливочным маслом и запекают в духовке. Анчоус является ключевым ингредиентом вустерширского соуса. Если вам нужно убедительное доказательство того, что союз анчоуса и твердого сыра – это брак, заключенный на небесах, то попробуйте съесть сыр на тосте без капель Вустершира после того, как вы хоть один раз попробовали правильное сочетание. Или сделайте салат «Цезарь», дальний родственник сыра на тосте. Для этого нужно намазать хлеб растительным маслом и натереть чесноком, а затем разорвать его на кусочки и обжарить их в тостере. Готовые гренки смешайте с листьями романского салата (кос-салата), кусочками филе анчоуса, тертым сыром, оливковым маслом, лимонным соком и добавьте либо сырое яйцо, либо яйцо, проваренное не более минуты. Перед подачей убедитесь, что ингредиенты хорошо перемешаны.

**Анчоусы и томаты.** Если вы когда-нибудь задумывались над тем, что представляет собой вкус умами, то попробуйте томаты, приготовленные вместе с анчоусами, – и вопрос решится сам собой. Они составляют прекрасную пару в пицце, писсаладьере (*pissaladiere*) и спагетти путанеска (*puttanesca*). Если вы оказались столь удачливы, чтобы раздобыть много хороших томатов, то разрежьте их на половинки, положите плоскими сторонами на противень, выложите сверху на каждую половинку филе жирных анчоусов толщиной около 2,5 см, добавьте молотый черный перец и потушите два-три часа при 120 °C (отметка «0,5» на газовой плите). Дайте томатам немного остыть, а затем подавайте к столу в смеси с фасолью каннеллини и несколькими измельченными кусочками салями. Если после обеда у вас осталась часть такого блюда, перемешайте его – получится насыщенный томатный соус для простой пасты или основа для более плотного соуса болоньезе. См. также **Оливки и томаты**.

**Анчоусы и цветная капуста.** Если вам нравится идея Жоэля Робюшона (*Joël Robuchon*) сочетать цветную капусту с черной икрой, но совесть (или содержимое бумажника) не позволяют замахнуться на белугу или севрюгу, то попробуйте менее эффектное, но тоже чрезвычайно вкусное сочетание цветной капусты и анчоусов. Это популярная в Италии комбинация, где отварная цветная капуста посыпается панировочными сухарями и вместе с анчоусами, чесноком, хлопьями чили и петрушкой составляет соус для пасты. Итальянцы также делают салат из бланшированных и охлажденных соцветий брокколи с соусом, который состоит из оливкового масла, красного винного уксуса, горчицы, чеснока, лука, анчоусов, каперсов и лимона.

**Анчоусы и чеснок.** Это два сильных характера, это герои Ричарда Бартона и Элизабет Тейлор в фильме «Кто боится Вирджинии Вульф?» (*Who's Afraid of Virginia Woolf?*). Соленость анчоуса и острая сладость чеснока сходятся в ближнем бою, когда ни один из партнеров не может победить другого. Не теряются в «анчоусаге» и охлажденный соус из Прованса, в котором чеснок сочетается с анчоусами, а его вкус смягчается оливковым маслом, и банья кауда (*bagna cauda*), итальянское блюдо из Пьемонта, нечто среднее между фондю и соусом для макания. Для его приготовления разотрите 100 г сливочного масла, 175 мл оливкового масла, 12 филе анчоусов и шесть зубчиков чеснока до образования однородной массы. Перенесите массу в кастрюльку с толстым дном и аккуратно прогрейте 15 мин., периодически помешивая. Поместите кастрюльку над горелкой, стоящей на столе, или залейте массу в устройство для приготовления фондю. (Если у вас его еще нет, то стоит отвести ему место в вашем сердце и на задней полке кухонного шкафа, чтобы дать приют одной из сотен несчастных фондюшниц, которые томятся на eBay.) Поддерживая смесь теплой, окуните в нее кусочки свежей цветной капусты, фенхеля, сельдерея, хлеба и все остальное, что, по вашему мнению, достойно того, чтобы принять эту «горячую ванну».

**Анчоусы и чили.** *См. Чили и анчоусы*

**Анчоусы и шалфей.** Итальянцы называют это сочетание *il tartufo di pescatore* – «трюфель рыбака». По крайней мере, мне кажется, что они должны так его называть. Его роль – придавать блюдам насыщенный мясной вкус, при том, что оба компонента, с очевидностью, не принадлежат к мясному миру. Ханна Гласс (*Hannah Glasse*) предлагает сочетать их с говяжьим жиром, хлебными крошками и петрушкой и начинять этой смесью свиные уши.

**Анчоусы и яйца.** *См. Яйца и анчоусы*

# Копченая рыба

Вкус копченостей определяется рядом соединений, включая гваякол (guaiacol), который имеет аромат и сладковатый вкус копченой колбасы, и эвгенол (eugenol), главный компонент аромата гвоздики. (Кстати, гваякол и эвгенол обнаружены в винах, выдержанных в бочках. Это объясняет, почему рыбный пирог и выдержанное шардоне – естественные спутники.) В копченых продуктах можно также обнаружить нотки кожи, лекарственных растений, фруктов, виски, корицы, карамели и ванили. Важно, что вкусовые характеристики копченых продуктов зависят от того, как были приготовлены исходные ингредиенты. В частности, копченая сельдь имеет более сильный вкус, нежели аналогичная разделанная рыба. Еще один фактор – особенности процесса копчения, в том числе тип используемой древесины и продолжительность процедуры. Заметьте, что купленная вами сельдь не обязательно видела в своей жизни больше древесины, чем карандаш за ухом у молодого человека из службы доставки. Дело в том, что сегодня вместо дорогостоящего процесса копчения часто используют пищевую добавку под названием «жидкий дым», причем ее применяют не только для морепродуктов, но и для мяса и тофу. В США вы можете взять ее с полки супермаркета так же просто, как пакет бобов для барбекю. В этой главе рассматриваются копченые лосось, форель, макрель, пикша, угорь и сельдь.

**Копченая рыба и вишня.** *См. Вишня и копченая рыба*

**Копченая рыба и водяной кресс.** *См. Водяной кресс и копченая рыба*

**Копченая рыба и горох.** Горох любит и рыбу, и копченый окорок, так зачем заставлять его делать трудный выбор? Душистый садовый горошек прекрасно дополнит и оживит блюдо из рыбы с яичницей или ризотто с копченой пикшей.

**Копченая рыба и каперсы.** *См. Каперсы и копченая рыба*

**Копченая рыба и капуста.** Копченая рыба является для шукрут де ля мер (*choucroute de la mer*), блюда из рыбы и квашеной капусты, тем же, чем копченая ветчина для шукрут гарни (*choucroute garnie)*: она определяет вкус кушанья. Помимо привычных нашинкованной капусты и картофеля, шукрут де ля

мер обычно включает в себя целый ассортимент моллюсков и белых рыб – и обязательно какую-то копченую рыбу.

**Копченая рыба и картофель.** Картофель с копченой рыбой является одним из столпов североевропейской кухни. Картофель, конечно, увеличивает объем блюда, но зато смягчает грубоватый вкус рыбы. Именно это качество делало его особо почетным гостем в те дни, когда не было холодильников и рыбу подвергали сильному копчению, чтобы подольше ее сохранить. Благодаря этому свойству картофеля рыбная котлета пережила трудные времена и сегодня входит в меню самых модных ресторанов мира – как, впрочем, и похлебка из копченой рыбы или похожий на нее шотландский суп куллен скинк (*cullen skink*).

**Копченая рыба и кокос.** В Таиланде маленькую рыбешку пла гроп (*pla grop*) медленно коптят над скорлупой кокосовых орехов, в результате чего она приобретает вкус копченого бекона. Во всяком случае, так считает писатель Дэвид Томпсон (*David Thompson*), который рекомендует в качестве западного приближения к оригиналу использовать обычную форель горячего копчения. В своей книге «Тайская кухня» (*Thai Food*) он использует пла гроп в качестве компонента для супа из копченой рыбы и кокоса, а также для салата с цедрой азиатского цитруса и для жарко́го с базиликом священным (туласи) и чили.

**Копченая рыба и лимон.** В соответствии с рейтингом Общества по сохранению морских ресурсов (Marine Conservation Society) угри отнесены к категории рыб, которых не следует употреблять в пищу. Между тем Хью Фернли Уиттингстолл (*Hugh Fearnley-Whittingstall*) и Ник Фишер (*Nick Fisher*) в своей книге «Книга рыбака из домика у реки» (*The River Cottage Fish Book*) называют угря одной из лучших копченых рыб из-за его богатого землистого вкуса, но добавляют: «Если вы решите съесть копченого угря, то вам придется победить свою совесть». Добавлю и я: по-моему, это один из способов поднять себе аппетит. Но лучше, пожалуй, сохранить лимон, перец и тертый хрен для других натуральных копченых изысков, например форели. Ломтик лимона также обычно сопровождает копченого лосося. Выжатый сок цитрусовых нейтрилизует жирность рыбы и освежает аромат «дымка».

**Копченая рыба и лук.** *См. Лук и копченая рыба*

**Копченая рыба и моллюски.** *См. Моллюски и копченая рыба*

**Копченая рыба и мягкий сыр.** *См. Мягкий сыр и копченая рыба*

**Копченая рыба и петрушка.** Петрушка несет в себе вкусы скал, дождя и пышной растительности. Так может ли найтись более подходящий партнер для солоноватой шотландской

копченой рыбы? А веточка бодрящей зелени намекнет на суть шотландского пейзажа… Мелко-мелко нарежьте петрушку и посыпьте ею горку из яичницы-болтуньи с копченым лососем, знаменитыми копченостями из Аброута или простой селедки.

**Копченая рыба и укроп.** Рубленые ветви укропа подают как гарнир к копченому лососю с гречневыми блинами со сметаной, а также кладут в сливочный соус, который идет к пасте с копченым лососем. Авторы книг по кулинарии Джули Россо (*Julee Rosso*) и Шейла Лакинс (*Sheila Lukins*) соединяют их в кише, а Сибил Капур (*Sybil Kapoor*) приправляет соусом из укропа тальятелле со свеклой с копченой форелью. См. также **Жирная рыба и укроп**.

**Копченая рыба и хрен.** Популярность хрена в качестве аккомпанемента к говядине не противоречит его сродству с другими вкусами, особенно со вкусом жирной рыбы. В последнее время этот подход пересматривается – по крайней мере, в Великобритании. Но не так обстоит дело в Восточной Европе, в Скандинавских странах и в местах распространения еврейской кухни. Смешайте немного хрена с паштетом из копченой макрели и густо намажьте этой массой тост из темного зернистого хлеба.

**Копченая рыба и черная икра.** Копченый лосось и черная икра – относительно распространенное (хотя и роскошное) сочетание. В парижском *Caviar Kaspia* вы можете заказать любую комбинацию из девяти видов черной икры с копчеными угрем, форелью или осетром. Все это прекрасные вкусовые пары, но ни одна из них не выглядит столь ярко, как тонкие полоски атласной мякоти лосося рядом с глянцевой темной икрой, особенно если они покоятся на блинах с белой подушкой из крем-фреша или сметаны. Вольфганг Пак (*Wolfgang Puck*) в своем ресторане в Лос-Анджелесе сочетает копченого лосося с черной икрой в фирменной пицце. Воссоздайте нечто подобное, смазав основание пиццы растительным маслом с чесноком и чили, посыпав его луком и приготовив в духовке. Тем временем обжарьте в сметане мелко нарезанный лук-шалот, укроп, влейте лимонный сок. Когда основа пиццы станет хрустящей, выньте ее из духовки, дайте остыть, затем покройте сметанной смесью и довольно плотно уложите на нее полоски копченого лосося. Разбросайте немного шнитт-лука, выложите несколько ложек икры.

**Копченая рыба и яйца.** Такую комбинацию можно есть весь день: на завтрак – хлопья копченой пикши, смешанные с острым желтым от куркумы рисом и зеленым горошком, и к этому вареные яйца. На обед – тонкий сэндвич, который нужно держать двумя руками, с майонезом и тончайшими ломтиками лондонского изыска – копченого лосося от компании *H. Forman & Son*. Этот лосось лишь слегка подкопчен, поэтому имеет вкус

рыбы, а не трубки заядлого курильщика. Для high tea – легкого раннего ужина по-английски – кремовое пюре из картофеля, увенчанное филе подкопченой белой рыбы и яйцом пашот, добавленным для равновесия, словно на арене цирка. Наконец, поход в «Савой» ради позднего ужина омлетом Арнольда Беннетта (*Arnold Bennett*), известного блюда из копченой пикши в собственной интерпретации шеф-повара «Савоя», а именно обогащенного и голландским соусом, и соусом бешамель. См. также **Яйца и капуста**.

# Бекон

Одна из лучших приправ в мире. Некоторые считают, что нет в мире такого вкуса, который бекон не мог бы улучшить. Копченый бекон имеет более сильный (соленый и острый) вкус, нежели некопченый. Бекон с прожилками обычно кажется более жирным и сладким, чем гладкий. В общем, один тонкий ломтик обычного или копченого бекона в супе или рагу может дать гораздо более «вкусный» результат, чем тот, который только обещает бульонный кубик. Соленый бекон выявляет сладость других ингредиентов и снимает их остроту и горечь. Вкус и аромат приготовленного бекона – сильнейшая провокация для вегетарианцев, но сегодня им стали доступны синтетические вегетарианские и кошерные заменители бекона в виде хрустящих кусочков, соли с ароматом бекона и такого же майонеза. В этой главе также рассматриваются окорок гамон (gammon) и вареная ветчина. Больше узнать о копченостях можно из введения в раздел Копченая рыба.

**Бекон и авокадо.** *См. Авокадо и бекон*

**Бекон и ананас.** Насколько хороша гавайская пицца? Несомненно, она лучше, чем серфинг в Неаполе. Но и только.

**Бекон и анис.** Я предсказываю скорое широкое международное признание продукту под названием лоп юк (*lop yuk*), или китайский бекон. Его коптят после маринования с соевым соусом, сахаром, рисовым вином и звездчатым анисом. Среди прочих блюд он входит в рецепт соленого пирога, который подается на китайский Новый год. Кроме лоп юка туда входят китайская репа, сушеные грибы и креветки. Китайский бекон также можно нарезать и приготовить с брокколи, рисовым вином, соевым соусом и чесноком в блюде, которое напоминает типичное итальянское сочетание колбасок с фенхелем и брокколи. Сильные ноты аниса делают его естественным партнером для морепродуктов.

**Бекон и апельсин.** *См. Апельсин и бекон*

**Бекон и артишок.** *См. Артишок и бекон*

**Бекон и банан.** *См. Банан и бекон*

**Бекон и белая рыба.** *См. Белая рыба и бекон*

**Бекон и болгарский перец.** *См. Болгарский перец и бекон*

**Бекон и брокколи.** *См. Брокколи и бекон*

**Бекон и гвоздика.** До широкого распространения

холодильников бекон и ветчина имели гораздо более сильные вкусы. Чтобы сохранить мясо в этих условиях, приходилось его сильно подкапчивать, что придавало продукту грубую остроту, незнакомую языку нашего современника. Степень «дымности» по-прежнему служит одной из главных особенностей, отличающих бекон от ветчины. Эвгенол, который определяет характерный вкус гвоздики, – это одно из соединений, вошедших в нашу пищу благодаря процессу копчения. Мне стало любопытно узнать, насколько разным может оказаться одно и то же блюдо (в данном случае – барбекю с фасолью от Хью Фернли-Уиттингстолла, *Hugh Fearnley-Whittingstall*), изготовленное с копченым беконом и с простым беконом и гвоздикой. Я замочила на ночь 500 г сухой фасоли, а затем медленно прокипятила половину ее на слабом огне с 200 г копченого бекона, мелко нарезанного кусочками «на один укус», двумя маленькими луковицами, разрезанными на четвертинки, 1 ст. л. черной патоки и 1 ч. л. (с горкой) английской горчицы. Для других 250 г фасоли я взяла 200 г некопченого бекона и такое же количество ингредиентов, как в случае копченого бекона, но добавила к ним две гвоздики. В версии «некопченый бекон плюс гвоздика» все ингредиенты сохранили свои характерные свойства, причем гвоздика выступала со своим вкусом позади других компонентов, словно маленькие космические кораблики за базой в фильме «Близкие контакты третьей степени» (*Close Encounters of the Third Kind*). В версии с копченым беконом, напротив, вкус дыма попал во все возможные места, даже под кожицу фасоли. Ее вкус был острее, мясистее и заметно лучше, чем в первом случае.

**Бекон и говядина.** *См. Говядина и бекон*

**Бекон и голубой сыр.** Маслозавод *The Rogue Creamery* в городе Сентрал-Пойнт штата Орегон в течение 16 часов коптит производимый им сыр *Oregon Blue* над скорлупками фундука. Готовый продукт имеет ноты карамели и лесного ореха, а его нежная «дымность» напоминает о классическом сочетании бекона с голубым сыром. Сделайте салат из этой крепкой вкусовой пары, добавив к ним несколько охлажденных горьких листьев цикория, или радиккио, взятых прямо из холодильника. Это идеальный рецепт для жаркого дня, когда вы чувствуете потребность в чем-то освежающем и соленом. См. также **Бекон и яблоко**, и **Рассольный сыр и бекон**.

**Бекон и горох.** У моих родителей была знакомая пара, которая в каждый день недели ела одно и то же: отбивные из баранины – по средам, спагетти болоньезе – по четвергам, рыбу с чипсами – по пятницам… и так каждую неделю, из года в год. «Даже на дни рождения, мама?» – как-то спросила я. «Даже на дни

рождения», – ответила она. А в Швеции и сейчас всюду – в школах, в офицерских и рабочих столовых, в королевском семействе и в тюрьмах – по четвергам на обед или на ужин обязательно подают густой суп из гороха и бекона, который называется артсоппа (*artsoppa*), а за ним следует десерт из блинчиков, сметаны и брусничного варенья. Традиция есть суп по вечерам обусловлена желанием помочь сохранить силы труженикам полей, которые идут на работу в пятницу, в постный день. Вплоть до настоящего времени такой ужин часто сопровождается стаканчиком теплого пунша, сладкого спиртного напитка, в который входит ром или нечто напоминающее индонезийский аррак (*arrack*).

**Бекон и грибы.** *См. Грибы и бекон*

**Бекон и капуста.** *См. Капуста и бекон*

**Бекон и кардамон.** *См. Кардамон и бекон*

**Бекон и картофель.** *См. Картофель и бекон*

**Бекон и лук.** Комбинация «ветчина и лук-порей» является более элегантной вкусовой вариацией на тему «бекон с луком», а жирные пудинг и пирог являются достойными соперниками стейка с почками. Сочетание ветчины с пореем особенно популярно в Пенсильвании и окружающем этот штат регионе, где по весне таблички «Обеды с ветчиной и луком-пореем» появляются в самых разных местах, от общественных зданий до пожарных депо. Дикий лук-порей, по-местному – рамп (*ramp*), имеет острый вкус, который представляет собой нечто среднее между вкусами лука и чеснока. См. также **Лук и сельдерей**.

**Бекон и моллюски.** Последние особенно вкусны в блюде, которое называется «Казино „Ракушки“» (*Clams Casino*). Это моллюски, запеченные на половинках своих раковин вместе с беконом и посыпанные сверху панировкой. Обжарьте смесь из мелко нарезанного лука, красного перца, чеснока и бекона на оливковом масле, ложкой выложите ее на свежие открытые моллюски, посыпьте сухарями и запеките в духовке. Если моллюски совсем маленькие, вы должны будете нарезать их ломтиками так, чтобы один вкусный кусочек белка был полностью отделен от другого. Следите за пропорциями – бекон должен поддерживать вкус моллюсков, а не подавлять его. Имейте в виду это обстоятельство и в том случае, когда делаете суп из мидий и бекона, клаб-сэндвич с омарами или когда заворачиваете в ломтики бекона морские гребешки.

**Бекон и пастернак.** Сочетание пастернака с соленым беконом позволяет подчеркнуть сладкий, пряный, «жесткий» вкус растения. Проварите их на медленном огне, чтобы получился суп, или сделайте пюре из бекона и пастернака, которое можно

подавать к столу с печенью или гребешками. С панчеттой (*pancetta*), но не с беконом, пастернак хорошо сочетается в пастах и ризотто. Панчетта, как и бекон, – это подкопченное мясо, но не сильно подкопченное (такое называется *affumicata*). Вареная панчетта благоухает цветочными и фруктовыми нотами, подобно прошутто, и иногда может очень эффективно его замещать – скажем, в панчетту можно заворачивать спаржу или морепродукты. Покупайте этот продукт в хорошем магазине деликатесов, нарезанный сверхтонкими ломтиками, – и вы сможете подать его к столу свежим прямо на разделочной доске.

**Бекон и петрушка.** *См. Петрушка и бекон*

**Бекон и печень.** *См. Печень и бекон*

**Бекон и рассольный сыр.** *См. Рассольный сыр и бекон*

**Бекон и свинина.** *См. Свинина и бекон*

**Бекон и твердый сыр.** Сыроделие и свиноводство давно работают вместе в приятном симбиозе. Ветчина из мяса свиньи, которую кормили, в числе прочих, побочными продуктами молочного производства, имеет особенно полный вкус. Так, при изготовлении пармской ветчины в дело идет сыворотка, оставшаяся от производства пармезана. Результат оказывается настолько гармоничным, что для того, чтобы оценить его в полной мере, нужно сочетать готовые продукты в сэндвиче. На самом деле существование в кулинарной традиции сэндвича с тонкими ломтиками ветчины и сыра, как правило, является надежным показателем качества продуктов питания в той или иной стране. Так, в Испании хрустящий ролл наполняют соленым сыром манчего (*Manchego)* и плотным пряным хамоном иберико (*Jamon Iberico)*; во Франции в багет кладут вареную ветчину и эмменталь (*Emmental)* и подают все это к слегка охлажденному пиву *Kronenbourg*. А в залах вылета в итальянских аэропортах вас встретят такие местные прошутто (*prosciutto)* и пекорино панино (*pecorino panino)*, что ради них не жалко и пропустить свой рейс…

**Бекон и тимьян.** Сочетание бекона с тимьяном образует нечто вроде вкусной пикантной приправы. Попробуйте использовать их при приготовлении чечевицы, куропаток или брюссельской капусты. Острый тимьян часто используют для придания вкуса зубной пасте, жидкости для полоскания рта и лекарствам от кашля, поскольку, как говорят, он обладает антисептическими свойствами. Копченый бекон также наводит на воспоминания об аптечке «Скорой помощи», поскольку процесс копчения может придать ему ароматы лекарственных растений и йода. В общем, это сочетание может показаться неаппетитным на бумаге, но очень вкусным на практике. В конце концов, даже в таких выдающихся сортах односолодового виски, как *Laphroaig*

(«Лафройг») и *Lagavulin* («Лагавулин»), ценители часто находят нотки йода, морских водорослей, смолы и даже штукатурки.

**Бекон и томаты.** *См. Томаты и бекон*

**Бекон и трюфель.** *См. Трюфель и бекон*

**Бекон и тыква баттернат.** *См. Тыква баттернат и бекон*

**Бекон и устрицы.** *См. Устрицы и бекон*

**Бекон и хрен.** *См. Хрен и бекон*

**Бекон и цыпленок.** «Правильный» клаб-сэндвич должен иметь один, а не два, не три и не семь ярусов – знаменитый американский автор книг по кулинарии Джеймс Бирд (*James Beard*) оставил очень ясные указания на то, что два ломтика поджаренного хлеба в этом бутерброде – это абсолютный максимум. Проложите их охлажденным жареным беконом, кусочками цыпленка или индейки, нарезанными томатами, салатом Айсберг и майонезом – и не экономьте майонез! Подавайте с жареным картофелем (говорят, что и клаб-сэндвич, и чипсы были изобретены в *Saratoga Club House* на севере штата Нью-Йорк) и бокалом шампанского.

**Бекон и «черный пудинг».** *См. «Черный пудинг» и бекон*

**Бекон и чили.** *См. Чили и бекон*

**Бекон и шалфей.** *См. Шалфей и бекон*

**Бекон и шоколад.** *См. Шоколад и бекон*

**Бекон и яблоко.** Пирог фиджет (*fidget*), или фитчетт (*fitchett*), делают по старинному английскому рецепту, в котором к слоям нарезанных яблок, бекона, лука и (иногда) картофеля доливают воду, затем приправляют солью и перцем и пропекают под «крышкой» из песочного теста. Как это всегда бывает со свининой, простое сочетание бекона и яблока само по себе достаточно вкусно, чтобы дополнительно его «расцвечивать». Но в более причудливых версиях этого блюда к нему добавляют сидр и мускатный орех, а в ресторане *Bubby's,* расположенном в нью-йоркском районе Трайбека, кладут раскрошенный рокфор в сочетание вареных яблок, бекона, меда и тимьяна и запекают все это в закрытом пироге из двух коржей.

**Бекон и яйца.** Типично английское сочетание, характерное также для полноценного ирландского завтрака, итальянского блюда спагетти карбонара (*carbonara*), французского киш лорен (*quiche lorraine*) и классического листового салата с беконом и яйцом пашот с усиками цикория, запутавшимися в кусочках бекона, и мягким яйцом пашот сверху. Сюда же относятся американские макмаффины с беконом и яйцами, а также яйца «Бенедикт» – блюдо, которое я считала скучноватым до тех пор, пока не попробовала в Сан-Франциско версию, приготовленную шеф-поваром Дэнисом Лири (*Denis Leary*), в закусочной *The*

*Canteen*, длинной и узкой, словно ломтик бекона. Легчайшие кексы, мягкая ветчина, два очень хрупких, но проваренных по всем правилам яйца плюс голландский соус – настолько легкий, как будто шеф-повар и его помощник одновременно наклонились и прошептали «масло» и «лимон», как только я отправила в рот первую вилку с кушаньем.

# Прошутто

Хотя итальянским словом «прошутто» (prosciutto) называют вареную ветчину, в этой книге данный термин используется в более общем смысле и относится также к сырой и засоленной ветчине, прежде всего итальянской и испанской. Испанская ветчина серрано (serrano) считается таким деликатесом, что некоторые говорят, будто единственное, что достойно разделить место на блюде с серрано, – это еще одна порция серрано. Практика подачи фруктов с сухой ветчиной лучше подходит для нежных пармской ветчины и прошутто ди сан-даниэле (San Daniele) – сладких и солоноватых, как поцелуй Венеры с картины Боттичелли. Серрано больше похожа на поцелуй, изображенный на картине Тициана «Вакх и Ариадна», после которого безногий калека должен снова скрыться в лесу. Разница между двумя продуктами частично объясняется различиями в процессе их производства. Если в случае серрано во время старения приветствуется образование благородной плесени, что придает продукту грибные и лесные вкусы, то рост плесени на пармской ветчине ограничивается. Пармскую ветчину натирают жиром, что позволяет ей сохранять влагу, тогда как влага из серрано испаряется, делая вкус ветчины более концентрированным. Наконец, как отмечает Гарольд Макги (Harold McGee), нитриты, обычно используемые в производстве испанской ветчины, отсутствуют в парме и сан-даниэле, что стимулирует развитие более сложных эфиров, чем те фруктовые компоненты, которые встречаются в серрано.

**Прошутто и ананас.** Есть такое определение интеллигента: интеллигент – это тот, кто, слушая увертюру к опере «Вильгельм Телль», не вспоминает фильм «Одинокий рейнджер» (*Lone Ranger*). В этом смысле гурман – тот, кто, видя пару прошутто – ананас, не восклицает: «Гавайи!» Такой гурман может самодовольно сообщить вам, что Консорциум производителей пармской ветчины (*Consorzio del Prosciutto di Parma*) рекомендует ананас как источник дополнительного вкуса для пармской ветчины. И это правда: карамельные ноты ананаса особенно приятно «звучат» в присутствии орехового вкуса карамели, образовавшейся в процессе приготовления прошутто – хотя такие вкусы, как правило, встречаются только в вареном мясе. Тем не менее ни

один гурман не даст и щепотки соли *fleur de sel* за идею насадить куски ананаса и S-образно изогнутые ломтики ветчины на палочки для коктейля, а я могу дать такую щепотку.

**Прошутто и артишок.** Прибыв поздно вечером в непритязательный на вид отель в итальянской Анконе, я вошла в свою комнату и обнаружила, что кто-то оставил мне тарелку с прошутто, корзину хлеба, графин вина и домашние маринованные артишоки – зеленые, как долларовые купюры, но представляющие гораздо большую ценность для полуголодного, уставшего от перелета ошеломленного командированного. Прозрачные складки ветчины казались солено-сладким шелком на фоне артишоков – плотных, сернистых, с оттенком изысканной горечи…

**Прошутто и баклажан.** Американский шеф-повар Джуди Роджерс (Judy Rodgers) любит подавать к столу гладкую, слегка дымную баклажанную икру с дополнением из натертой боттарги (bottarga – это вяленая икра тунца или кефали) либо тонких лент подкопченного прошутто. «Оба компонента имеют острую, диковатую соленость, которая идеально подходит к сочному пюре с землистым вкусом», – замечает мастер.

**Прошутто и белая рыба.** Одна из причин, по которой морской черт так быстро стал вымирающим видом, – мода на завертывание целых хвостов этой рыбы в ломтики прошутто. Конечно, это вкусно: жирность, вкус и соленость ветчины прекрасно сочетаются с легким вкусом белой рыбы. Но ведь есть куда более многочисленные виды рыб, которые точно так же можно использовать для этой цели, даже если не нарезать их аккуратными кружочками, как это удается сделать с морским чертом. Подобный вкус, между прочим, может быть достигнут у некоторых рыб и без использования прошутто. Очистите и промойте филе сибаса (морского окуня) или черного морского леща, а затем проведите по нему обратной стороной ножа, как уборщица проводит тыльной стороной щетки по окну, чтобы убрать влагу. Посолите и оставьте при комнатной температуре на 15 мин., затем снова отожмите влагу и просушите. Поместите филе кожистой стороной вниз в горячее масло, прогрейте несколько минут, затем переверните, проведите быструю окончательную «отделку» блюда в духовке. Правильно приготовленная кожица будет хрустящей и солоноватой, как бекон, и составит приятный контраст с мягкой, кремовой мякотью. Данная идея работает и для жирной рыбы, например лосося и форели.

**Прошутто и горох.** Пеллегрино Артузи (*Pellegrino Artusi*, 1820–1911) восторженно писал о блюдах из гороха, подаваемых в

ресторанах Рима. По его словам, это было лучшее, что он когда-либо ел, и эти достижения он приписывает тому обстоятельству, что римские повара использовали копченую ветчину прошутто. Он предлагает тушить вместе прошутто и горох и подавать их к столу в качестве гарнира либо использовать в ризотто с горохом или гороховых супах с ветчиной. Это сочетание довольно трудно испортить – разве что можно пересолить суп; самое трудное – найти хорошую и приемлемую по цене ветчину. Мой местный магазин деликатесов продает лишь грубоватый окорок серрано, который трудно прожевать свежим, но он отлично подходит для супа, если мне удается донести его до дома: слишком быстро и незаметно можно умять все содержимое пакета, доставая из него темные соленые «карамельки».

**Прошутто и груша.** *См. Груша и прошутто*

**Прошутто и дыня.** Гарольд Макги (*Harold McGee*) пишет, что в процессе выдержки ветчины содержащиеся в ней ненасыщенные жиры распадаются и образуют множество летучих соединений, часть которых имеет характерный вкус дыни. Поэтому прошутто с дыней – это самая классическая и гармоничная пара, которую к тому же легко образовать. Наиболее распространенный выбор дыни – сорт Канталупа (*Orange cantaloupe)*, но пьянящая своим вкусом дыня сорта Галия (*Galia*) может быть не хуже, а иногда и лучше. Впрочем, какой бы сорт вы ни использовали, не стоит забивать ветчину огромными кусками дыни. Не стоит также брать недоспелую дыню – прекрасная маслянистая текстура спелой дыни – это половина успеха ее союза с прошутто.

Но дыня не должна и перезреть – тогда она будет создавать у вас ощущение того, что задняя часть гортани обрызгана лаком для волос. Убедитесь, что ни дыня, ни ветчина не переохлаждены, но и не слишком теплые. Перед подачей не кладите ломтики «партнеров» слишком далеко друг от друга. С другой стороны, соль из прошутто может раствориться в соке дыни, оставив вас с обедненным сырым мясом. А в остальном, как я уже говорила, прошутто с дыней – это очень просто.

**Прошутто и инжир.** В своей книге «Итальянская кухня» (*Italian Food*) Элизабет Дэвид (*Elizabeth David*) хвалит того, кто подал блестящую идею сервировать прошутто с дыней или, что еще лучше, со свежим инжиром. Мне кажется, что мягкий, фруктово-цветочный вкус инжира не столь мощен, как всеподавляющий вкус дыни, а мягкий хруст семян инжира на фоне гладкой ветчины почувствовать особенно приятно. Когда на фрукты не сезон, можно попробовать традиционную практику, также упоминаемую Дэвид: прокладывать между складками прошутто тонкие ломтики сливочного масла. Дэвид полагает, что

этот вариант может быть даже лучше, чем инжирный.

**Прошутто и каштаны.** Свинок, которые идут на пармскую ветчину, часто откармливают каштанами, что наводит на мысль попробовать приятное сочетание ветчины с каштанами поздней осенью, когда для обычных фруктовых партнеров ветчины оканчивается сезон. Выложите каштаны на противень и обжарьте их при 200 ˚С (отметка «6» на газовой плите) в течение 8–10 мин. Подавайте в теплой миске. Предоставьте каждому из гостей возможность чистить каштаны самостоятельно.

**Прошутто и можжевельник.** В процессе производства тосканский окорок прошутто часто протирают смесью соли, розмарина, можжевельника, перца и чеснока, чтобы придать ему более пикантный вкус. Прошутто, приготовленный таким образом, называют *salato*, в отличие от более известных сладких пармы и сан-даниэля. Шпек (*Speck*) из области Альто-Адидже, которая по культуре и языку является итало-немецкой, представляет собой разновидность ветчины, вымоченной в рассоле, где присутствуют можжевельник, сахар и чеснок. Перед тем как попасть на выдержку, она сохнет и коптится над дровами в течение нескольких недель.

**Прошутто и оливки.** Крошечные оливки сорта Арбекина (*Arbequina*) трудно найти в продаже, но именно они обеспечивают очень достойный вкус данного партнера прошутто. Невзрачный внешний вид этих оливок компенсируется их выдающимися вкусовыми качествами: они демонстрируют вкус грецких орехов и изысканные маслянистые фоновые ноты томата и дыни.

**Прошутто и персик.** Если вам повезет купить хорошие белые нектарины, попробуйте приготовить их с пармской ветчиной. Хозяйка *Zuni Cafe* Джуди Роджерс (*Judy Rodgers*) пишет, что эти слегка горьковатые плоды демонстрируют цветочные ноты и имеют длительное послевкусие, что выявляет те качества ветчины, которые обычно маскируются сладкими фруктами.

**Прошутто и сельдерей.** Я люблю автопоезда, которые в летние месяцы ходят с юга Франции в Кале. Вы оставляете машину на тихой станции – что страшно только для нее самой – и едете обратно в Авиньон или откуда вы там приехали, чтобы скоротать несколько часов до отхода пассажирского поезда. Вас не волнуют ни чемоданы, ни ключи от машины, ни ящики с бутылками вина, ни стеклянные банки с конфи из утиного мяса, ни батоны посыпанных белой мукой колбас. Вы настолько свободны в проявлении своих чувств, что можете не смущаясь бежать с туфлями в руках, чтобы не опоздать на поезд, отходящий в 23.00, как это однажды случилось со мной. Впрочем, я никогда не расслабляюсь настолько, чтобы не купить в дорогу хлеб,

ветчину из Байонны, бутылочку шатонёф-дю-пап (*Châteauneuf-du-Pape*) и баночку сливочного, хрустящего, отдающего горчицей ремулада из сельдерея. А в баре поезда неизменно возникает атмосфера последней ночи каникул, и все с радостью делятся друг с другом закусками, прежде чем в три часа ночи отправиться по спальным местам, чтобы помечтать о том, как вы выспитесь в поезде. См. также **Морковь и сельдерей**.

**Прошутто и спаржа.** Оберните мягкую соленую прошутто вокруг еще горячей спаржи, и мясной жир начнет размягчаться и высвобождать свой вкус, составляя невероятный контраст с сернистой сладостью спаржи. Беда такого способа употребления прошутто только в том, что он может войти в привычку. Вы начнете с того, что будете оборачивать немного прошутто вокруг спаржи, перейдете к обертыванию филе из морского черта – и все, вы на крючке, вы не сможете отказаться от уникального удовольствия чувствовать, как тонкие ломтики ветчины закручиваются и тают вместе с тем, что в них было завернуто. Я представляю себе творения художника Христо (*Christos*) от колбасного производства: Рейхстаг, завернутый в вестфальскую ветчину, подкопченную на можжевельнике, или парижский мост Пон-Нёф, упакованный в жамбон крю (*jambon cru*) из Байонны… См. также **Прошутто и белая рыба**.

**Прошутто и томаты.** Возьмите булочку для бутерброда панино (*panino*) и сбрызните обе ее стороны оливковым маслом. Проложите внутреннюю часть сэндвича шелковыми тонкими ломтиками прошутто, моцареллы и приправленных специями томатов, сожмите булочку, чтобы она стала плоской, и поместите на гриль. Ешьте во время спора по пустякам с вашим молодым человеком, сидя у него за спиной на скутере и одновременно крича что-то в свой мобильный телефон. Если у вас нет достаточных запасов энергии для такого рода занятий, то просто положите маленький ломтик серрано на кусок хлеба, натертого чесноком, и добавьте томаты. См. **Томаты и чеснок**.

**Прошутто и шалфей.** *См. Шалфей и прошутто*

**Прошутто и яйца.** *См. Яйца и прошутто*

# Оливки

Маслины представляют собой спелые оливки и потому слаще их; зеленые оливки нередко кислят. Обе разновидности этих плодов от природы обладают неприятным горьким вкусом, поэтому перед употреблением их нужно засолить. Правильная засолка – это медленный процесс. Прежде чем погрузить плоды в рассол, их в течение нескольких месяцев выдерживают в соли или сушат на солнце. В отличие от этого при реализации современных промышленных процессов оливки помещают в раствор щелочи, где их подготовка занимает менее одного дня. Оба процесса – и традиционный, и промышленный – вытягивают из оливок горькие гликозиды (glucoside), но в промышленном процессе оливки теряют слишком много вкуса. Найдите хорошего поставщика оливок – и вы сможете оценить разнообразие доступных сортов, каждый из которых обладает собственным вкусом и своими текстурными характеристиками. Гаэта (Gaeta) – небольшие морщинистые оливки из Италии, подвергаемые сухой засолке, имеют легкий вкус сухофруктов и чернослива. Оливки сорта Ньон (Nyons) также подвергаются сухой засолке, после чего выдерживаются в рассоле и приобретают приятный «кожистый», слегка ореховый вкус. Терпкие хрустящие зеленые оливки сорта Пиколине (Picholine) приятно сопротивляются надкусыванию и почти такие же плотные, как корнишоны. Лукис (Lucques), маслянистые зеленые оливки с мягким ароматом с юга Франции, напоминают по вкусу миндаль и авокадо. Оливковое масло охватывает столь же широкий спектр вкусов – от легких и сладких до глубоких, острых и даже дерущих горло. Как правило, отжим плодов ранних сортов дает зеленоватое и более перечное масло, более поздние и зрелые оливки демонстрируют более мягкие вкусы. Обычно готовят на дешевом масле, сохраняя дорогое для приготовления салатов, а также для соуса, которым поливают теплые овощи. Вкусовые ноты оливкового масла включают в себя тона цветов, дыни, яблока, сливочного масла, перца, артишоков, пряностей, томатного листа, зеленых листьев, зеленого банана, авокадо и трав, что приводит нас прямо к следующему

разделу – Зелень и травы.

**Оливки и анис.** Естественная комбинация. В компании *Belazu*, продающей оливки, подчеркивают, что их черные морщинистые маслины имеют сильный вкус лакрицы. Владелец магазинов деликатесов и автор книг по кулинарии Ари Вайнцвайг (*Ari Weinzweig*) отмечает, что зеленые оливки сорта Пиколине (*Picholine)* демонстрируют ноты аниса. А в журнале *Cook's Illustrated* обнаружили, что самбука, спиртной напиток со вкусом солодки, является самым подходящим маринадом для оливок. Предлагаю развить эти идеи, сделать мартини с анисом, заменив вермут на перно (*Pernod*), и подавать все это с оливками.

**Оливки и анчоусы.** *См. Анчоусы и оливки*

**Оливки и апельсин.** *См. Апельсин и оливки*

**Оливки и белая рыба.** *См. Белая рыба и оливки*

**Оливки и белый шоколад.** Компания *Vosges* производит белый шоколад с кусочками сушеных оливок Каламата (*Kalamata*). Не такая уж и экзотика, если вспомнить о других сочетаниях соли и шоколада, например о *Domori's Latte Sal* (молочный шоколад с вкраплениями соли). См. также **Черная икра и белый шоколад**.

**Оливки и болгарский перец.** *См. Болгарский перец и оливки*

**Оливки и говядина.** Полная горсть маслин с косточками, соленых и блестящих, как сапоги пирата, могут поделиться своей темной глубиной с добом (*daube*) – плотным жарким из говядины. Во французском регионе Камарг это блюдо называют гардьян (*gardiane*) и берут для него маленькие черные оливки сорта Ньон (*nyones)*, которые имеют вкус кожи и орехов. Следуйте стандартному рецепту приготовления говядины по-бургундски, но возьмите более пряное вино (в идеале – сира/шираз) и добавьте к мясу оливки за 10 мин. до того, как подать блюдо на стол с белым рисом, пастой или картофелем.

**Оливки и каперсы.** Когда я впервые попробовала тапенаду (*tapenade*), то не знала, что делать: проглотить ли ее или размазать слезы по лицу и стать на тропу войны с хозяйкой. Блюдо осталось в моей вкусовой памяти как нечто типа сырой пасты, смешанной со смазкой от старого трактора. Спустя два десятилетия, которые мне как-то удалось прожить без тапенады, я остановилась в *Chambre d'Hote* в Руане, где хозяйка приветствовала нас полным графином охлажденного мюскаде (*Muscadet*) и тарелкой тостов с тапенадой собственного приготовления. И это оказалось божественно! Оказывается, весь фокус состоит в том, чтобы не растирать ингредиенты, которые делают смесь горькой и смолистой, а тщательно перемешать их и

остановить этот процесс на стадии образования относительно грубой и рыхлой массы. Попробуйте смешать 1 ст. л. обсушенных каперсов со 100 г оливок с косточками (или 85 г без косточек), щепоткой сухого тимьяна и примерно 1 ст. л. оливкового масла – в зависимости от того, насколько рыхлую массу вы хотите получить. При желании добавьте пару анчоусов и/или немного свежего чеснока.

**Оливки и картофель.** Потушив их вместе в оливковом масле с томатами, луком и чесноком, подавайте к столу с рыбой. Еще один вариант: положите измельченные оливки в салат из молодого картофеля и полейте их кислым соусом винегрет (*vinaigrette*). Автор книг по кулинарии Мэри Контини (*Mary Contini*) использует картофель и фенхель, обжаренные в оливковом масле с чесноком и нарезанными маслинами, чтобы фаршировать этой смесью цыплят. А Хестон Блументаль (*Heston Blumenthal*) считает, что оливковое масло лучше других подходит для жарки картофеля, поскольку придает ему больше вкуса и развивает более высокую температуру, чем, скажем, новомодный гусиный жир. А более высокая температура означает более хрустящий картофель.

**Оливки и козий сыр.** Соленый, острый сыр фета (*feta*) встречает своего лучшего партнера в греческом салате с мясистыми, чернильно-фиолетовыми маслинами Каламата (*Kalamata*). Каламата родом из одноименного города на полуострове Пелопоннес; они выдерживаются в растворе из красного винного уксуса и соли и имеют столь же сильный характер, что и сыр, но вдобавок обладают сочным винным вкусом, который прорывается через вкус сыра. Нарежьте сыр фета, немного очищенных огурцов без семян и томаты на кусочки размером 2 см. Нарежьте луковицу красного лука тонкими кольцами и отделите их друг от друга. Заправьте смесь греческим оливковым маслом с ароматом трав, красным винным уксусом и щепоткой сухого орегано. Как и бекон, даже средняя фета привлекает своей жирностью и соленостью, и не сделать такой салат – значит выдержать сильнейшее искушение. Как и бекон, фета может быть просто великолепной, и не стоит сомневаться, когда в ваши руки идет по-настоящему ценный продукт. Я имею в виду выдержанную в бочке фету, сделанную из овечьего молока, или комбинацию сыра из овечьего и козьего молока. Фету, сделанную из коровьего молока, специально отбеливают, чтобы замаскировать каротин, который делает сливочное масло желтоватым. Такая фета страдает от недостатка естественной пикантности и перечности, которыми характеризуется сыр, сделанный из молока более выносливых и волосатых животных. У

выдержанной в бочке феты более сильный и пряный вкус, чем у выросшей в металлическом резервуаре; «правильная» фета может храниться в рассоле в течение одного года. Стоит помнить, что не все хорошие сыры в стиле фета происходят из Греции – присмотритесь также к болгарским и румынским брендам.

**Оливки и лимон.** *См. Лимон и оливки*

**Оливки и миндаль.** Выдержанный уэст кантри чеддер (*West Country Cheddar*) с луком, маринованным в бальзамическом уксусе? Лесные грибы с чесноком и петрушкой? Моцарелла и базилик? Какие еще сочетания придумают производители? Я постоянно недоумеваю: почему именно сочетания стали центральным пунктом дискуссий о кулинарных излишествах на поздней стадии глобального капитализма? Обсуждаются, конечно, и сочетания зеленых оливок с миндалем. Но если опустить в этих дискуссиях описательные моменты и прочую шелуху, то результат будет ясен: вы всегда можете себе позволить сочетать оливки сорта Мансанилья (*Manzanilla)* с деревьев благословенной Валенсии с хорошо обжаренным миндалем сорта Маркона (*Marcona)* ручной засолки.

**Оливки и можжевельник.** *См. Можжевельник и оливки*

**Оливки и моллюски.** Сама мысль о сочетании солено-сладких моллюсков и солено-горьких оливок уже вызывает аппетит. Особенно если ее формулирует Элизабет Дэвид (*Elizabeth David*): «В *Nénette* вам приносят массу маленьких креветок – свежесвареных, с «правильным» количеством соли, и зовущим ароматом моря в придачу. Они горкой высятся в большой желтой миске. Другая такая миска наполнена оливками. Еще вам приносят замечательный солоноватый хлеб и целый монолит из сливочного масла, возвышающийся на деревянной доске. Все это ставится на стол, и вы начинаете чистить креветки, надкусывать оливки и наслаждаться первыми глотками вина…»

**Оливки и морковь.** *См. Морковь и оливки*

**Оливки и прошутто.** *См. Прошутто и оливки*

**Оливки и розмарин.** Устойчивое сочетание, которое переносит нас в центр Италии. Фокачча, посыпанная оливками и розмарином, становится своего рода съедобной открыткой из Мареммы, орошаемой равнины, которая охватывает Южную Тоскану и север Лацио. Немного оливок придают блюду соленый привкус морских бризов, дующих с запада, а розмарин дает намек на заросли кустарников маки´ (*maquis*), которые в этих местах так густы, что местные владельцы виноградников утверждают, будто их аромат можно ощутить даже в вине.

**Оливки и семена кориандра.** Перед замачиванием оливки часто разрезают или надрезают, чтобы маринад мог проникнуть в

мякоть. В Греции и на Кипре зеленые оливки обычно маринуют в смеси измельченных семян кориандра и мякоти лимона. Слейте рассол из 250 г зеленых оливок с косточками и выньте эти косточки. В стеклянной или глиняной банке/миске перемешайте оливки с невощеным лимоном (разрежьте на восемь частей, косточки удалите) и 1 ч. л. (с горкой) измельченных семян кориандра. Залейте оливковым маслом, выдавите на смесь сок половины лимона, добавьте молотый перец и перемешайте. Накройте смесь крышкой и оставьте в ее холодильнике по крайней мере на 12 часов. Этот типично кипрский маринад может также содержать чеснок и/или сушеный орегано.

**Оливки и тимьян.** *См. Тимьян и оливки*

**Оливки и томаты.** Вы поздно вернулись домой с работы. Вы заказали себе пиццу. Наконец ее приносят, и она ужасна. Остывшая, дряблая, дешевая моцарелла… Да выбросьте ее вместе с флаером от службы доставки пиццы, который лежит среди ваших писем! Вот быстрый вариант – вкусный и аппетитный, который порадует вкусовые рецепторы и избавит вас от необходимости биться с несгибаемой коробкой, которая не влезает в мусорное ведро. Назовем это ленивой путанеской (*puttanesca*). На одну порцию понадобится 100 г готовой пасты. Нарубите зубчик чеснока и выложите на маленькую сковородку. Добавьте 1–2 ст. л. оливкового масла, три нарезанных и высушенных на солнце томата, шесть крупно порубленных маслин без косточек, два филе анчоусов, 1 ч. л. каперсов и немного хлопьев красного чили. Подогрейте смесь. Когда паста сварится, слейте воду и перемешайте ее с этим соусом. Если вы возьмете тонкую пасту *Capelli d'angelo* («Волосы ангела»), то сможете уютно устроиться на диване с чем-то очень вкусным уже через пять минут…

**Оливки и чеснок.** Мне становится жаль зеленую оливку, в которую кто-то засунул целый зубчик чеснока: ей ведь так неудобно. Кто это делает? Может быть, это женщины, у которых достаточно силы воли, для того чтобы втиснуть ноги в обувь на размер меньше, когда нужного нет в продаже? И стоит ли овчинка выделки? Ведь на самом деле в таких оливках вкус чеснока не чувствуется; он просто придает плодам слегка зловещую текстуру, напоминающую химически размягченные косточки. Лучше замариновать оливки в масле с чесноком.

**Оливки и чили.** *См. Чили и оливки*

# Зелень и травы

Шафран
Анис
Огурцы
Укроп
Петрушка
Листья кориандра (кинзы)
Авокадо
Горох
Болгарский перец
Чили

# Шафран

Шафран неподражаем. Вместо него часто в блюдо кладут куркуму, сафлор или натуральный краситель аннато (annatto), но все, на что можно надеяться в таких случаях, – это приблизиться к цвету шафрана и, возможно, немного к его горечи. А ведь шафран еще сочетает в себе вкусы морского воздуха, сладкой сухой травы и намеки на ржавый металл… В общем, эта специя похожа на сад, который художник-авангардист Дерек Джармен (Derek Jarman) разбил на унылом галечном пляже в Дангенессе – она такая же вызывающе странная и красивая. Редкая и соответственно очень дорогая специя наиболее часто сочетается со сладкими ингредиентами, особенно теми, что достаточно бледно выглядят на глаз и на вкус: рисом, хлебом, рыбой, картофелем, цветной капустой и белыми бобами. Шафран также хорошо совмещается с другими горькими вкусами, например вкусами миндаля или цедры цитрусовых, а особенно гармонично – с другими горько-сладкими растениями, например с розами.

**Шафран и анис.** Автор книг по кулинарии Энн Уиллан (*Anne Willan*) советует не комбинировать шафран с травами или специями, имеющими сильный аромат. Лучше всего шафран чувствует себя соло, замечает она, хотя и соглашается с тем, что в рыбных супах и тушеных блюдах он неплохо сочетается с фенхелем. Для того чтобы оценить качество шафрана, положите его нитку на язык; когда уйдет лекарственный вкус, вы должны обнаружить четкие ноты лакрицы. И еще: когда вы после этого посмотрите на себя в зеркало, то обнаружите, что ваши зубы стали такого же цвета, как зубы злодеев из произведений Чарльза Диккенса.

**Шафран и апельсин.** *См. Апельсин и шафран*

**Шафран и баранина.** *См. Баранина и шафран*

**Шафран и белая рыба.** *См. Белая рыба и шафран*

**Шафран и белый шоколад.** *См. Белый шоколад и шафран*

**Шафран и кардамон.** *См. Кардамон и шафран*

**Шафран и картофель.** Золотистая жидкость, выделяемая шафраном, делает особенно аппетитным картофель. Примитивной частью моего мозга я думаю, что мизерная доля шафрана попадает в масло уже потому, что он растет на лугах, где пасутся коровы. Немного шафрана можно добавить также в

испанскую тортилью или в итальянские картофельные клецки ньокки. В Перу готовят блюдо кауза (*causa*), нечто вроде салата с картофельным пюре. Многочисленные вариации этого блюда предполагают различные наполнители, помещенные между его слоями: это могут быть пикантная смесь оливок, каперсов, чеснока и трав, или тунец, или яйца, или авокадо с луком и майонезом. Каузу делают за день до подачи; это позволяет ее вкусу развиться, а кушанью – застыть в форме, из которой его выкладывают на сервировочное блюдо. Некоторые версии отличаются полосами картофеля различных цветов – например, синего, белого и желтого. Последний обеспечивается либо естественным цветом картофеля, либо добавлением шафрана.

**Шафран и лимон.** *См. Лимон и шафран*

**Шафран и миндаль.** Сладость миндаля, поддержанная сахаром, иногда немного компенсирует воинственную горечь шафрана: так производители сигарет ослабляют суровый характер табака сахаром, шоколадом и медом. (По сути, именно аромат сладкого табака я ощущаю, когда открываю коробочку с сухими тычинками шафрана.) Я хотела бы назвать следующий рецепт «Торт, навеянный шафраном» (*Saffron Induction Cake*). Нагрейте духовку до 180 °C (отметка «4» на газовой плите). Положите четыре-пять ниточек шафрана в жаропрочное блюдо и оставьте в горячей духовке на пару минут. Выньте ниточки шафрана и разомните их в столовой ложке теплого молока, в которое добавлена щепотка сахара. Оставьте настаиваться, пока будете работать с тортом. Разотрите 125 г сливочного масла со 150 г сахарной пудры. К этому моменту ваше шафрановое молоко должно приобрести цвет восхода солнца в пустыне. Добавьте его в масляно-сахарную смесь и хорошо взбейте. Размешайте три яйца и 75 г молотого миндаля (тремя порциями по одному яйцу) и 25 г миндаля. Положите в смесь 3 ст. л. простой муки, выложите ее в смазанную маслом и застеленную кулинарной бумагой форму диаметром 18 см и выпекайте при температуре 180 °C (отметка «4» на газовой плите) в течение 45 мин. Дайте остыть, затем нарежьте на восемь ломтиков – по одному на каждый день недели. Один ломтик останется для приобщения вашего друга к культу шафрана, преданным адептом которого, надеюсь, вы уже стали…

**Шафран и моллюски.** Гэри Аллен (*Gary Allen*), американский автор, пишущий на кулинарные темы, указывает, что шафран особенно хорошо сочетается с моллюсками, поскольку имеет в своем составе немного йодистой, океанической компоненты, напоминающей о свежевыловленных дарах моря. Так что в следующий раз перед тем, как поедать буйабес (*bouillabaisse*) или

ассорти из морепродуктов с ароматом шафрана, сделайте глубокий вдох. Я гарантирую, что это усилит ваш аппетит настолько же, насколько его укрепит прогулка по морскому побережью в матерчатых тапочках-эспадрильях.

**Шафран и мускатный орех.** Данная специя входит в традиционный корнуоллький шафрановый торт, который представляет собой нечто большее, чем хлебобулочное изделие, – этот украшенный взбитыми сливками торт традиционно едят в Страстную пятницу. Шафран когда-то выращивали в Корнуолле, поэтому и сегодня он весьма распространен в этом графстве, хотя остальная часть страны уже давно отказалась от этой дорогой и сложной в выращивании специи. В наши дни, конечно, трудно найти корнуоллький шафрановый торт, при приготовлении которого использовался бы настоящий импортный шафран, не говоря уже о местном шафране: большинство пекарей просто красят свои продукты в желтый цвет с помощью искусственного красителя, а жаль – ведь вяжущий фоновый вкус настоящего шафрана обеспечивает красивый контраст со сладостью сухофруктов. В старину пекари оставляли в тесте тычинки шафрана – как считает Элизабет Дэвид (*Elizabeth David*), они понимали, что тычинки гораздо вкуснее порошка шафрана, и этот прием действовал как некий визуальный знак качества…

**Шафран и ревень.** *См. Ревень и шафран*

**Шафран и роза.** *См. Роза и шафран*

**Шафран и цветная капуста.** В поисках вкуса, напоминающего вкус белого трюфеля, американский автор Дэвид Розенгартен (*David Rosengarten*) добавил цветную капусту в ризотто по-милански (*risotto alla milanese*; традиционно его приправляют шафраном) и нашел результат превосходным.

**Шафран и цыпленок.** Классическое сочетание в курином бирьяни (*biryani*) и некоторых версиях паэльи (*paella*), где шафран обогащает общий вкус блюда, обеспечивая резкий контраст со сладковатым цыпленком и рисом. Хочу отметить также отчетливый вкус миндаля, который проявляется при совместном приготовлении шафрана и цыпленка – в результате чего возникает очень гармоничное трио. См. также **Баранина и шафран**.

# Анис

В этой главе рассматриваются семена аниса, лакрица, фенхель, эстрагон, звездчатый анис и напитки со вкусом аниса, в частности пастис (pastis). Семена аниса и семена фенхеля содержат анетол – базовое химическое соединение, определяющее анисовый вкус. Они вполне взаимозаменяемы, но между ними существуют определенные различия, которые наиболее заметны, если попробовать семена прямо из банок. Если семена аниса достаточно сладкие и способны угодить даже вкусам любителей солодки, то семена фенхеля – менее сладкие и зеленые и выглядят как-то по-деревенски. Лучшая замена семенам аниса – звездчатый анис, который очень похож на него по вкусу, ибо определяет его тот же анетол. Другое химически схожее с анетолом соединение, эстрагол, в основном отвечает за анисовый вкус эстрагона и кервеля (и, кстати, присутствует также в базилике). Анис – популярная приправа для алкогольных напитков: пастис, абсент, узо, ракы, арак, самбука, ликер Galliano («Гальяно») – все они обладают вкусом солодки. Этот вкус очень легко комбинируется с другими и может входить как в сладкие, так и в пикантные блюда. Особенно хорошо он проявляет себя с морепродуктами и резкими по вкусу фруктами.

**Анис и ананас.** Австралийский шеф Филип Сирл (*Philip Searle*) славится своим «шахматным» десертом из ананаса, ванильного и анисового мороженого. Британский шеф-повар Эйден Бирн (*Aiden Byrne*) отмечает, что ананас и фенхель остаются вкусными и в пикантных блюдах (жареная фуа-гра с фенхелем и карамелизованным ананасом), и в сладких кушаньях, таких, как йогурт с жареным ананасом и пюре из фенхеля. Попробуйте также капнуть немного перно (*Pernod*) в ананасовый сок – получится освежающий лонг-дринк.

**Анис и апельсин.** Сегодня повара и гурманы просто бредят сочетанием тонко нарезанных фенхеля и апельсина. Но вспомните о бедном и прочно забытом коктейле «*Харви Уолбенгер*» (*Harvey Wallbanger*), сочетании анисового ликера *Galliano* («Гальяно»), водки и апельсинового сока, а также о хорошо сбалансированном по вкусу коктейле «Пина Колада» (*Piña Colada*). Сделайте кувшин этого коктейля для летней вечеринки,

назовите его *Galliciano,* и вы убедитесь, что гостей поразят его приятные характеристики. Ведь анис действительно усиливает цитрусовую сочность апельсина….

**Анис и базилик.** *См. Базилик и анис*

**Анис и банан.** *См. Банан и анис*

**Анис и баранина.** *См. Баранина и анис*

**Анис и бекон.** *См. Бекон и анис*

**Анис и белая рыба.** Анис для рыбы – это и плюсы, и минусы. Рыбаки иногда берут с собой бутылку анисового масла, чтобы с его помощью сделать приманку более вкусной – в частности, запах аниса привлекает форель. И точно так же, как свинья и свинина «любят» яблоки, анис отлично сочетается с рыбой. Чтобы убедиться в этом, достаточно посмотреть классический рецепт рыбы с фенхелем в разделе **Жирная рыба и анис** (впрочем, он «работает» и с белой рыбой, например с сибасом). Если вы не можете найти свежие листья фенхеля, попробуйте потушить рыбу в китайском бульоне, обогащенном анисом. Для этого возьмите 2 л воды, 250 мл шаосинского рисового вина (вино из ферментированного риса), 200 мл соевого соуса, 100 г коричневого сахара, шесть звездочек аниса, две палочки корицы, мелко нарезанный шестисантиметровый кусочек свежего имбиря и пять зубчиков чеснока. Смешайте все в большой кастрюле, доведите до кипения и кипятите на медленном огне в течение часа. Процедите бульон через сито и либо используйте его сразу, либо охладите. В нем можно тушить любую белую рыбу, а уварив жидкость, получить бархатистый соус.

**Анис и брюква.** *См. Брюква и анис*

**Анис и ваниль.** *Galliano* («Гальяно»), сладкий желтый ликер, который поставляется в бутылках, имеющих форму бейсбольной биты (дизайнеры баров рыдают в сторонке), ароматизирован анисом, травами и большим количеством ванили. В Испании, в Стране Басков, существует спиртной напиток пачаран (*Patxaran*), который производится путем выдерживания ягод терна в анисовой водке (вот где британцы могут найти замену джину!) с добавлением ароматизаторов в виде ванили и кофе в зернах, благодаря которым бренд и знаменит. См. также **Анис и апельсин**

**Анис и виноград.** Семена фенхеля можно использовать вместо розмарина, для того чтобы приправить скьячатту (*schiacciata*), лепешку с виноградом, описанную в разделе **Виноград и розмарин**. В некоторых рецептах требуется вместо воды добавлять в тесто самбуку – спиртной напиток с анисовым вкусом. Менее «деревенский» вариант предлагает Делия Смит (*Delia Smith*), которая приправляет салат из куриного мяса,

зеленого винограда, зеленого лука и листьев сочетанием майонеза, сливок и свеженарезанного эстрагона, имеющего вкус аниса.

**Анис и говядина.** Соус беарнез – это, по существу, голландский соус, в который добавлены эстрагон, имеющий анисовый вкус, лук-шалот и – иногда – кервель. Чаще всего его подают к стейку, но его травянистый, тонкий анисовый аромат подходит также к блюдам из жаренного на гриле мяса, кушаньям из рыбы и блюдам из яиц. См. также **Корица и анис**, и **Томаты и анис**.

**Анис и горох.** *См. Горох и анис*

**Анис и грецкий орех.** *См. Грецкий орех и анис*

**Анис и грибы.** *См. Грибы и анис*

**Анис и груша.** *См. Груша и анис*

**Анис и дыня.** *См. Дыня и анис*

**Анис и жирная рыба.** *См. Жирная рыба и анис*

**Анис и инжир.** *См. Инжир и анис*

**Анис и клубника.** Анис прекрасно подходит к клубнике – в соусе, джеме или просто в качестве посыпки из аниса с сахаром. Как вариант десерта из вишни и ликера *Cherries Jubilee* можно приготовить его из клубники и самбуки и подать к столу с ванильным мороженым. Если вы любите клубнику со сливками, но озабочены низким качеством ингредиентов, воспользуйтесь полезными советами шоколатье Жана-Пьера Вайбо (*Jean-Pierre Wybauw*): а) немного аниса, подмешанного к взбитым сливкам, заметно освежит их вкус; б) размягчившаяся клубника станет выглядеть лучше, если подержать ее около 10 мин. в воде с хорошей порцией малинового уксуса.

**Анис и козий сыр.** Звездчатый анис – это по-прежнему очень модно, но реальные фанаты аниса уже перешли на посыпание блюд молотым фенхелем. Так, в Нью-Йорке шеф-повар Марио Батали (*Mario Batali*) сочетает его с козьим сыром и апельсиновой цедрой в тортеллони. О прекрасном вкусе молотого фенхеля писали много и разное, но общее мнение состоит в том, что именно фенхель с его сладким, почти медовым вкусом особенно хорошо подходит к козьему сыру. Впрочем, и менее известные источники анисового вкуса также работают неплохо. Донна Хей (*Donna Hay*) объединяет козий сыр с очищенной луковицей фенхеля, семенами граната, листьями белого гороха и желтым перцем в салате, заправленном соком граната, бальзамическим уксусом и черным перцем.

**Анис и кокос.** Как и соевый соус, густую индонезийскую приправу кечап манис (*kecap manis*) делают из ферментированных соевых бобов, но с добавлением кокосового сахара, фенхеля и

звездчатого аниса. Благодаря этому кроме типичной солоноватости он демонстрирует сладкую пряность и вкус умами, характерный для сои. Вы любите анисовый вкус тайских листьев базилика в зеленом карри? Значит, скорее всего, прямо сейчас вы нашли свой новый любимый кетчуп.

**Анис и корица.** *См. Корица и анис*

**Анис и лимон.** Как сообщает Гарольд Макги (*Harold McGee*), трансанетол – химическое соединение, обеспечивающее основной вкус аниса, звездчатого аниса и фенхеля – в 13 раз слаще обычного сахара. Неудивительно, что семена аниса используются в некоторых видах печенья бискотти в качестве партнеров горького лимона, а пастис демонстрирует странное, но эффектное сочетание с лимоном в сорбе.

**Анис и миндаль.** Анис может сделать для миндаля то, что полуприличные шутки делают в затянувшейся комедии, – оживить действие. Два этих компонента встречаются в бискотти (*biscotti*), том самом итальянском печенье, поедание которого находится где-то посередине между сладким удовольствием и тяжелой работой. Ниже приведен рецепт рассыпчатого печенья, которое не покажется неуместным в пекарнях Сицилии, но при этом будет демонстрировать преимущества данной пары, не травмируя челюсти. Разотрите 75 г мягкого сливочного масла с 60 г сахарной пудры. Добавьте один яичный желток, 90 г пшеничной муки, 60 г молотого миндаля, 1 ч. л. семян аниса и 0,5 ч. л. миндального экстракта. Все хорошо перемешайте, сформируйте из теста шарики величиной с грецкий орех и выпекайте при 160 °C (отметка «3» на газовой плите) в течение 25 мин. Когда печенье остынет, просейте над ним сахарную пудру. Это печенье хорошо сочетается с кофе, но лучше всего – с чаем с мятой.

**Анис и моллюски.** *См. Моллюски и анис*

**Анис и морковь.** *См. Морковь и анис*

**Анис и мята.** Пока англичане традиционно сочетают солодку с кокосом или со сладкими фруктовыми помадками в ассорти, голландцы и скандинавы предпочитают совмещать солодку с мятой и даже с хлоридом аммония в зловеще-темных кондитерских изделиях, которые называются зуте дроп (*zoute drop*) в Голландии и лакрисаль (*lakrisal*) в Швеции. См. также **Анис и кокос**.

**Анис и огурцы.** *См. Огурцы и анис*

**Анис и оливки.** *См. Оливки и анис*

**Анис и пастернак.** *См. Пастернак и анис*

**Анис и рассольный сыр.** *См. Рассольный сыр и анис*

**Анис и ревень.** Возьмите пример с Марка Миллера (*Mark*

*Miller*), одного из великих мастеров калифорнийской кухни, и покройте семенами аниса крамбл, пирог из крошек с ревенем. При этом сначала нужно размолоть семена аниса и перемешать их с сахаром. Для топпинга достаточно взять 2–3 ч. л. получившейся смеси и перемешать ее со 175 г простой муки, 100 г сахара и 100 г сливочного масла. Этот топпинг подойдет также для крамблов с яблоками и сливами.

**Анис и свинина.** *См. Свинина и анис*

**Анис и спаржа.** *См. Спаржа и анис*

**Анис и твердый сыр.** *См. Твердый сыр и анис*

**Анис и томаты.** *См. Томаты и анис*

**Анис и устрицы.** Всплеск интереса к анису привел к тому, что его стали добавлять даже к устрицам «Рокфеллер» (см. также раздел **Устрицы и петрушка**). Но чаще всего устрицы получают анисовые ноты из эстрагона, имеющего вкус аниса; попробуйте сбрызнуть свежие устрицы кислым соусом винегрет (*vinaigrette*), обогащенным эстрагоном, или запеките их с кусочками сливочного масла с этой приправой.

**Анис и цыпленок.** Одна из причин популярности этого сочетания состоит в том, что жаренный с эстрагоном (имеет вкус аниса) цыпленок – это классика французской кухни. В холодном виде пара хорошо смотрится в салатах. (См. также **Анис и виноград**.) Если у вас нет свежего эстрагона, то используйте эстрагон, подвергнутый сублимационной сушке. Это второй по качеству вариант для отварных блюд, способный превратить скучные куриные грудки в роскошное угощение, которое к тому же вы сделаете за 15 мин. Нарежьте четыре куриные грудки (без кожи и без костей) кусочками «на один укус» и обжарьте их до золотистого цвета в смеси сливочного и арахисового масел. Накройте крышкой и оставьте на довольно слабом огне жариться до готовности. Выньте мясо из сковороды и сохраните горячим. Размягчите в сковороде пару мелко нарезанных луковиц лука-шалота, влейте 200 мл сухого белого вермута. Дайте луку немного размягчиться, затем верните в сковороду мясо цыпленка, положите 1 ст. л. нарезанных листьев эстрагона (или 2 ст. л. сублимированного эстрагона) и 300 мл крем-фреша. Прогрейте, попробуйте, хорошо ли приправлено блюдо. Подавайте с белым рисом. Если у вас есть чуть больше времени, можно приготовить цыпленка в духовке целиком, положив в него перед приготовлением примерно 2 ст. л. размягченного сливочного масла и обсыпав мелко нарезанным эстрагоном. Китайцы считают, что можно улучшить вкус такого цыпленка, добавив перед обжаркой в полость птицы пару звездочек звездчатого аниса.

**Анис и черная смородина. См. Черная** *См. родина и анис*

**Анис и чили.** *См. Чили и анис*

**Анис и шафран.** *См. Шафран и анис*

**Анис и шоколад.** Семена аниса были одной из специй, которые испанцы в XVI веке использовали для ароматизации шоколада. Сегодня это сочетание кажется необычным, хотя компания *La Maison Du Chocolat* производит ганаш из темного шоколада с фенхелем. Он носит имя *Garrigue* – по названию душистого кустарника, который царапает лодыжки пешеходов на юге Франции.

**Анис и яблоко.** В последние годы звездчатый анис вышел на первый план и потеснил старый добрый обыкновенный анис, несмотря на то что масла, определяющие вкусовые характеристики, у них почти одни и те же. Соединение, которое несет наибольшую ответственность за их вкус, – это анетол. Он также иногда используется для того, чтобы усилить анисовый вкус лакрицы, которая входит в кондитерские изделия. Звездчатый анис получается из плодов бадьяна настоящего (*Illicium verum*) – вечнозеленого дерева, произрастающего в Китае, где специя широко используется в блюдах из свинины и утиного мяса. «Осенняя», как у корицы, сладость делает специю хорошим партнером фруктов, особенно яблок. Она также хорошо «играет» в штруделях, безалкогольных глинтвейнах из яблочного сока и в пряном яблочном соусе, который подают к столу со свининой.

**Анис и яйца.** Эстрагон, имеющий вкус аниса, наряду с кервелем, петрушкой и шнитт-луком входит в *fines herbes* – классическую французскую смесь эфирномасличных растений. Такая свежая и мощная смесь даже омлет превратит в изысканное кулинарное произведение. См. также **Анис и говядина**.

# Огурцы

Русс Парсонс (Russ Parsons), кулинарный редактор Los Angeles Times, отмечает, что разнообразие сортов огурцов больше интересует садовника, чем повара: в реальности все они имеют один и тот же характерный вкус и аромат зеленого овоща, который мы вполне логично называем огуречным. Даже лимонные огурцы названы так из-за своего визуального сходства с фруктами (они действительно желтые и размером с лимон) и не имеют сколь-нибудь заметного лимонного привкуса. Любые различия, которые существуют между сортами, как правило, сводятся к уровням горечи и хрусткости на зубах. Текстура и освежающая чистота огурца прямо толкают их в гарниры и салаты. Чтобы чуть уменьшить присущую огурцам горечь, старайтесь сочетать их с кислыми ингредиентами: козий сыр, йогурт, укроп и уксус делают огурцы безупречными. Маринованные огурцы, корнишоны и соленые огурцы с укропом незаменимы в сочетаниях с жирными паштетами, колбасами и в «тяжеловесных» сэндвичах. В этой главе также рассматривается огуречная трава, или бурачник, – травянистое растение со вкусом огурца, которое можно использовать в салатах, для ароматизации ликеров или для украшения напитков.

**Огурцы и авокадо.** *См. Авокадо и огурцы*

**Огурцы и анис.** Изыскания, проведенные в 1998 году Исследовательским фондом по изучению ароматов и вкусов (*Smell and Taste Treatment and Research Foundation*), расположенном в Чикаго, привели к выводу, что из всех вкусов женщины посчитали наиболее возбуждающим сочетание огурцов и лакрицы, присутствующее в кондитерских изделиях. Экономные кавалеры, таким образом, могут обойтись без ароматических свечей, заказав к столу рыбу с салатом из простого огурца и укропа. А какое сочетание вкусов больше всего понравилось мужчинам? См. **Тыква баттернат и розмарин**.

**Огурцы и арахис.** *См. Арахис и огурцы*

**Огурцы и арбуз.** *См. Арбуз и огурцы*

**Огурцы и белая рыба.** Хочу выступить в защиту доктора Сэмюэла Джонсона (*Samuel Johnson*, 1709–1784), который когда-то сказал, что огурцы нужно «хорошо нарезать, приправить уксусом и перцем, а затем выбросить, поскольку они ни для чего не

пригодны». Говоря так, он лишь формулировал привычное для тех времен медицинское заключение. Тем не менее даже он вынужден был пробовать огурцы с рыбой. Ведь маринованные огурцы либо огурцы в сальсе обеспечивают существование хрустящего и холодного контрапункта к жареным, пряным и жирным блюдам – гужонам, паштетам из копченой семги, рыбным котлетам, шашлыкам из рыбы и т. п. Нарезанные корнишоны и каперсы вместе обеспечивают вкус соуса тартар. Наконец, как отмечают некоторые исследователи, огурцы при приготовлении усиливают свой вкус, но почти теряют хрусткость, поэтому перед обжаркой с твердой белой рыбой их рекомендуется нарезать на полоски и предварительно обжаривать во фритюре.

**Огурцы и дыня.** *См. Дыня и огурцы*

**Огурцы и жирная рыба.** *См. Жирная рыба и огурцы*

**Огурцы и зира.** *См. Зира и огурцы*

**Огурцы и каперсы.** *См. Каперсы и огурцы*

**Огурцы и клубника.** *См. Клубника и огурцы*

**Огурцы и козий сыр.** На площади Армана Карреля в 19-м округе Парижа есть скромный ресторанчик *Napoleon III*. Это заведение того сорта, которые вы найдете по всей Франции: он не относится ни к высокой кухне, ни к варианту «тяп-ляп и готово». Это нечто вроде заведения среднего класса, которые у нас, в Великобритании, часто оставляют желать лучшего. Так вот, в этом ресторанчике мне однажды подали салат-стартер из огурцов с козьим сыром. В нем не было ничего, кроме красиво уложенных прозрачно-тонких ломтиков огурца, на которых покоились четыре ломтика сыра и листик петрушки, но цветочные ароматы огурцов и их щелочной характер убирали молочную кислоту сыра и открывали дорогу совершенству.

**Огурцы и лук.** *См. Лук и огурцы*

**Огурцы и моллюски.** Свежайшие моллюски обладают мягкой соленостью, которая немного компенсирует общую минеральность огурца. Следующее блюдо вдохновлено китайской кухней. Оцените контраст между горячими тостами с креветками, жаренными в кунжутном масле, и хрустящим гарниром из свежих огурцов. Очистите огурец длиной 10 см, разрежьте его вдоль пополам и нарежьте тонкими полумесяцами. Смешайте 2 ч. л. уксуса из рисового вина и по нескольку щепоток соли и сахара, оставьте смесь в холодильнике на то время, пока делаете сэндвичи. Насухую обжарьте два ломтика копченого бекона, дайте остыть, затем перебивайте в кухонном комбайне до тех пор, пока не получатся довольно мелкие крошки. Добавьте 200 г очищенных сваренных креветок, 1 ч. л. кунжутного масла, 1 ч. л. соевого соуса и 1 ст. л. семян кунжута. Перебейте смесь пару раз,

чтобы она получила текстуру белого крабового мяса. Кистью нанесите растительное масло на восемь ломтиков белого хлеба без корочек, сделайте четыре сэндвича, уложив креветки на стороны, не смазанные маслом. Посыпьте смазанные маслом верхние части каждого сэндвича семенами кунжута и прогрейте в тостере до золотистого цвета. Подавайте тосты горячими, с небольшими порциями холодных огурцов в качестве гарнира.

**Огурцы и морковь.** Потрясающее сочетание для быстрой в приготовлении закуски, которую можно подать с куском куриного мяса, зажаренного на гриле, и клейким рисом либо использовать в эффектном сэндвиче. Нарежьте большую морковь и четверть огурца толстой соломкой, выложите в сито, посыпьте их 1 ч. л. соли и оставьте на 5–10 мин., после чего промойте, слегка отожмите и смешайте с 4 ст. л. уксуса из рисового вина и 1–2 ст. л. сахара. До подачи к столу храните в холодильнике, перед подачей слейте жидкость. Подобное сочетание можно попробовать в бан ми (*banh mi*), фирменном блюде закусочной *Nicky's Vietnamese Sandwiches* в Нью-Йорке, которое представляет собой удивительную смесь вьетнамских «коренных» и французских «колониальных» ингредиентов. Один из таких сэндвичей можно сделать дома, если намазать надрезанный багет майонезом и большим количеством свиного паштета (без трав). Конечно, можно положить вместо паштета кусочки готовой свинины. После этого сэндвич нужно прогреть в духовке, а затем, пока он горячий, набить начинкой из огурцов и моркови и посыпать свежим кориандром. Некоторые перед заполнением смазывают разрез на хлебе растительным маслом и смесью соевого и рыбного соусов. Не экономьте на пикантной начинке: она не только придает сэндвичу очень приятную хрусткость, но и очень оживляет своим кисло-сладким вкусом тяжелое мясо. См. также **Корица и свинина**.

**Огурцы и мята.** Эта парочка более холодна, чем два киллера. Добавьте к ним йогурт, также известный своими охлаждающими свойствами, – и вот вам гастрономическое «кондиционирование», которое используется по всему «поясу цацики», простирающемуся от Индии до Греции. В Турции это блюдо называется джаджык (*cacik*), в Южной Азии – райта (*raita*), на Кипре – талатури (*talatouri*). В каждой кухне у него есть свои тонкие настройки: так, джаджык часто включает в себя сок лайма, райта – лук, но основа остается той же. При этом мята может быть как сушеная, так и свежая. Англичане используют огурцы с мятой для того, чтобы придать свежесть летним напиткам, самые знаменитые из которых – крюшоны *Pimm's* и лимонады, хотя данную комбинацию, по-моему, стоит добавлять и к другим сладким

фруктовым напиткам, которые так приятно поглощать в жаркий день.

**Огурцы и ревень.** *См. Ревень и огурцы*

**Огурцы и роза.** Оба эти компонента – летние, травянистые. Это естественное сродство используется в *Hendrick's Gin*, джине, который вручную, небольшими партиями производит компания *William Grant & Sons*, расположенная в Эйршире, Шотландия. Как это ни странно для шотландского продукта, идея добавления к напитку болгарской розы и пюре из огурцов по крайней мере частично обязана своим возникновением диковинному английскому изречению о том, как приятно есть сэндвичи с огурцами в розовом саду. При этом дополнительные компоненты не перегоняют вместе с напитком, как это делают с другими растительными добавками, а добавляют к нему во время финального процесса перемешивания, чтобы сохранить их вкус – это все равно как добавлять тонкие приправы к карри или к тушеному мясу в конце приготовления. Считается, что огурцы придают джину особую свежесть, а роза дает намек на сладость.

**Огурцы и свинина.** Французский деликатес рийет (*rillettes*) помогает любителям паштетов преодолеть склонность к полноте. Французские паштеты делают так: мясо гуся, утки или свинину очень медленно тушат в жире, затем измельчают и охлаждают, оставляя в мясе достаточно жира для того, чтобы вместе они образовали пеструю бело-коричневую пасту. Как правило, ее намазывают на тост, в результате чего нагретый жир занимает его полости, и подают с порционным горшочком крошечных маринованных корнишонов, чья уксусная острота нейтрализует жирность паштета и отвлекает от ощущения того, что ваши артерии постепенно заливает жир, как ветви волшебной рождественской елки – свет.

**Огурцы и томаты.** *См. Томаты и огурцы*

**Огурцы и укроп.** Когда я впервые оказалась в Америке, меня поначалу очень удивляло то, что к каждому сэндвичу подавали «обрубок» зеленого маринованного огурца, завернутый в блестящую фольгу, – такой миниатюрный дирижабль. Дирижабль имел вкус укропа. Поскольку дело происходило в Миннеаполисе, я решила, что это причуда скандинавских переселенцев, вроде традиций говорить «oh yah» или наслаждаться подледной рыбалкой. Вскоре я уже с грустью рылась в капустных салатах и размышляла о том, нет ли в мире обеда без маринованного огурца. Дело в том, что «двойная свежесть» в сочетании укропа и огурца стала напоминать мне попытки вызвать аппетит в прачечной. Дожевываешь вторую половину сэндвича, вынимаешь коктейльную палочку, предназначенную для того, чтобы он не

расползался, как поднимающееся тесто… Кажется, все, ничего больше уже в тебя не поместится, но тут вдруг – бац! – слышишь хруст маринованного огурца, и… и ты готов на новые свершения! Конечно, соленья не случайно сочетаются с гигантскими американскими порциями, рассчитанными на Гаргантюа, как не случайно сочетаются укроп и огурцы. Семена укропа помогают избавиться от диареи – именно потому они являются главным ингредиентом укропной воды. Огурцы, наоборот, славятся своими слабительными свойствами. Так что, если оставить в стороне вопрос о сочетании вкусов, ваше пищеварение будет находиться в идеальном балансе по крайней мере до тех пор, пока полкило индейки, бекон, авокадо и сыр монтерей джек (*Monterey Jack*) не нанесут по вашему желудку такой удар, что он откликнется отрыжкой, способной наполнить газом дирижабль «Гинденбург». Существуют также соленые огурцы, которые ферментируют в рассоле, а не в уксусе, и так называемые малосольные огурцы, которые засаливают в течение более короткого времени.

**Огурцы и чеснок.** *См. Чеснок и огурцы*

# Укроп

Английское название укропа – dill – происходит от скандинавского dilla, что означает «усыплять»: считается, что семена укропа расслабляют мышцы. Языку же укроп приносит все, что угодно, кроме отдыха: вкус у семян укропа значительно более сильный и острый, чем у свежего укропа. (Если не указано иное, в этом разделе под словом «укроп» имеются в виду семена укропа.) Меня растение укроп поражает прежде всего удивительным вкусом потертых листьев. Он поначалу кажется сладким, а затем переходит в чистый кислый вкус, который прекрасно подходит к блюдам из жирной рыбы и мяса, а также к кремам и пюре. Он также очень хорошо сочетается с другими кислыми ингредиентами, например с лимоном и уксусом. Иными словами, это не тот вкус, который порадует любителя посидеть в воскресенье после обеда перед телеящиком. Вкус укропа – сложный, требовательный и самоуверенный. Я бы сравнила его с интеллектуальным аналитиком Велмой, героиней серии мультфильмов «Скуби-Ду». А другая героиня, Дафна, девушка, подвергающаяся опасности со стороны злодеев, ассоциируется у меня с базиликом.

**Укроп и авокадо.** Оба компонента имеют вкус трав, но трав разных. Вкус укропа напоминает аккуратный сине-зеленый газон, подстриженный с усердием, граничащим с манией. Авокадо – это плотный дерн, видимая упругость которого позволяет быстрее идти по болотистой местности. Смешайте с укропом мякоть маслянистого авокадо сорта Хасс (*Hass*; плод этого вида выглядит так, словно он посыпан опилками, а потом расписан зеленовато-лиловыми разводами), добавьте немного винного соуса винегрет (*vinaigrette*) и намазывайте этой массой раков и тунца либо используйте ее в сэндвичах с куриным мясом.

**Укроп и баранина.** Финское блюдо тиллилиха (*tilliliha*, букв. – «мясо с укропом») представляет собой просто мясо, баранину или говядину, которое долго варят на медленном огне; уксус, сахар, сливки и укроп добавляют лишь в конце варки. В Греции субпродукты только что забитого ягненка смешивают с укропом и варят из них суп под названием магейрица (*mageiritsa;* в переводе – просто «суп»). Обычно его едят на Пасху, разговляясь таким образом после Великого поста. В Иране существует блюдо

багхали поло (*baghali polo*). Оно представляет собой рис, густо сдобренный укропом, на который слоями выкладывают горох и вареную баранину (мясо с голени или фарш). При желании в кушанье добавляют куркуму или шафран, либо обе эти специи.

**Укроп и белая рыба.** *См. Белая рыба и укроп*

Укроп и говядина составляют основу «Биг-Мака». Странно, что при этом «Биг-Маки» настолько популярны среди британских подростков, которые не славятся своей любовью к укропу или соленьям с его использованием. (Правда, судя по тротуару в моем районе, многие из них выбрасывают из сэндвичей соленья, но ведь и остающийся таинственный «апельсиновый соус» тоже отдает укропом.) Приведу рецепт блюда, которое мой муж называет «Пирог Биг-Мак». Испытайте его на ваших друзьях и посмотрите, понравятся ли они друг другу. Выбор в качестве основного ингредиента тушенки может показаться странным, но я честно пыталась сделать это блюдо из свежей перемолотой говядины, и «пирог» из тушенки оказался вкуснее. Застелите форму диаметром 21 см коржом из песочного теста. Нарежьте два томата, удалите семена и распределите кусочки по коржу. Разомните содержимое 340-граммовой банки тушенки с 4 ст. л. укропного соуса (*dill relish*), 1 ст. л. сухого укропа и 1 ст. л. американской горчицы. Распределите смесь по томатам, накройте «крышкой» из теста, защипните края, смажьте их молоком или взбитым яйцом, затем посыпьте верхний корж кунжутом. Выпекайте 35–40 мин. при 190 °C (отметка «5» на газовой плите). Подавайте горячим или охлажденным.

**Укроп и горох.** Сочетание используется вместе с нарезанным кубиками картофелем и морковью для приготовления так называемого русского салата, который теперь встречается редко, как летом носки с сандалиями; его можно найти только в ресторанах при отелях и в старомодных тапас-барах. Но положительные качества укропа кажутся мне достаточной причиной для того, чтобы возродить это блюдо. Очистите и нарежьте кубиками 500 г молодого картофеля и потушите его, чтобы он чуть размягчился. Проделайте ту же процедуру с 250 г моркови. Отварите 100 г замороженного горошка, дайте ему остыть, затем перемешайте с майонезом с укропом. Можно добавить обсушенные и мелко нарезанные огурцы, выдержанные в маринаде с укропом; это придаст салату привкус уксуса. Подавайте с холодными закусками и свежим листовым салатом.

**Укроп и грибы.** *См. Грибы и укроп*

**Укроп и жирная рыба.** *См. Жирная рыба и укроп*

**Укроп и картофель.** В Польше картофельный салат без укропа немыслим, как профсоюзный лидер без густых усов. В

Индии картофель нарезают кубиками и обжаривают с чесноком, перцем чили и куркумой, а затем посыпают его большим количеством укропа. Укроп, называемый сова (*sowa*) или шепу (*shepu*), – неотъемлемый компонент индийской кухни, причем местный вариант имеет более легкий вкус, чем его европейский родственник.

**Укроп и кокос.** Характерное сочетание для индийских и особенно лаосских рыбных и овощных карри. В Лаосе укроп рассматривают скорее не как приправу, а как овощ, так что его зонтики, стебель и все остальное часто просто бросают в кастрюлю вместе с другими овощами и рыбой. Что более неожиданно – ноты укропа и кокоса также возникают в некоторых красных винах, выдержанных в бочках из американского дуба. При этом кокосовый аромат происходит от содержащихся в дереве эфиров лактонов (*lactone*), а аромат укропа является одним из травянистых запахов, которые естественным образом присутствуют в дубе. Попробуйте обнаружить их в огромной бутыли калифорнийского зинфанделя (*Zinfandel)*, которую приносят на дегустацию на виноградниках *Ridge Lytton Springs*. Подробнее о вкусах выдержки в вине читайте в разделе **Ваниль и гвоздика**.

**Укроп и копченая рыба.** *См. Копченая рыба и укроп*

**Укроп и лимон.** *См. Лимон и укроп*

**Укроп и моллюски.** В августе в Швеции укроп и раки вместе участвуют в большом празднике на открытом воздухе, который называется *kräftskiva*, или вечеринка раков. Раков, сваренных в воде (а иногда в пиве), приправляют укропом, собранным сразу после цветения, – это якобы придает ему более сильный вкус. Раки извлекаются из панцирей и подаются под аккомпанемент простого хлеба, пива, скандинавской водки *Aquavit* и плотного твердого сыра с крошечными дырочками, который называется вестерботтен (*Västerbotten*).

**Укроп и мята.** Мята и семена укропа содержат различные формы одного и того же природного вкусового соединения, которое называется карвон (*carvone*). Состав молекул в обоих случаях один и тот же, но по форме одна из этих трав является зеркальным отражением другой, потому они по-разному воспринимаются вкусовыми рецепторами наших носов и ртов. Существуют сотни таких рецепторов, каждый из которых опознает различные молекулы в соответствии с их формой – это немного похоже на сильно усложненную версию головоломки для малышей, в которой нужно сортировать предметы по форме. При этом мята содержит левоориентированную форму молекул (L-карвон), а укроп – правоориентированную (D-карвон). На вкус они

воспринимаются совершенно по-разному и, следовательно, вряд ли смогут эффективно заменить друг друга (если только, конечно, вы не научитесь проходить рецепт в обратном направлении).

**Укроп и огурцы.** *См. Огурцы и укроп*

**Укроп и свекла.** *См. Свекла и укроп*

**Укроп и свинина.** Капусту, лук-порей и шнитт-лук часто смешивают со свининой в китайских пельменях – это дает освежающий контрапункт к их мясистости. Такую же роль играет и укроп, хотя используется он гораздо реже; исключение составляют блюда Северо-Восточного Китая. Дело в том, что здесь укроп вместе со свеклой и петрушкой коренное население выращивало для большого числа русских эмигрантов, прибывших работать на строительстве Китайско-Восточной железной дороги. Вы сможете сделать подобные китайские пельмени за несколько минут, если купите заготовки – кружочки из теста. В китайских супермаркетах их держат в холодильных шкафах, потому заморожены они очень хорошо. Для того чтобы получилось примерно 15 пельменей, смешайте 250 г мелко нарубленной свинины, 1 ст. л. нарезанного укропа, растолченную головку чеснока, 1 ст. л. соевого соуса, 1 ст. л. шаосинского рисового вина, немного кунжутного масла и щепотку соли. Положите примерно по 1 ст. л. фарша на каждый кружочек, смочите его края водой, а затем сверните оболочку над начинкой и сожмите ее края вместе, чтобы запечатать. Поварите в кипятке (или приправленном бульоне) в течение 5–8 мин. Подавайте с соевым соусом.

**Укроп и яйца.** *См. Яйца и укроп*

# Петрушка

Гарольд Макги (Harold McGee) называет свежие, зеленые, древесные ноты петрушки «фамильными» – по его мнению, это объясняет, почему данное растение сопровождает так много продуктов. Петрушка действительно предстает в лучшем виде вместе со множеством соленых ингредиентов, особенно с окороком и всеми видами рыб, которым она приносит желанную прохладу и горечь, прекрасно компенсирующие соленость и сладость мяса. Ее в целом травяной вкус также отлично подходит для смешивания с другими травами. Плосколистная петрушка, как правило, имеет более сильный вкус и более нежные листья, чем петрушка кудрявая.

**Петрушка и бекон.** Тонко нарезанный окорок традиционно подают к столу с горячим соусом, основу которого составляют обжаренная в жире мука и петрушка. В некоторых рецептах приготовления этого соуса используются бульон из ветчины и немного сливок, но лучше брать одно молоко – оно проходит мягким контрапунктом, четче оттеняющим чистый вкус петрушки. Во Франции делают жамбон персиль (*jambon persillé*) – заливной террин из ветчины и большого количества петрушки; лучшую репутацию имеет такой террин из Бургундии. Свежий, зеленый вкус петрушки создает освежающий, чистый контраст по отношению к солености мяса.

**Петрушка и белая рыба.** Было время, когда веточка петрушки встречалась практически на любой тарелке с пикантными закусками. Это был такой гастрономический спам, который устало, но привычно выбрасывали. Но петрушка всегда была незаменима в качестве партнера для белой рыбы, поскольку соленость рыбы прекрасно компенсируется зеленой свежестью этой травы. Чтобы приготовить соус с петрушкой для такой плотной белой рыбы, как треска или пикша, добавьте большое количество рубленой петрушки в соус бешамель и приправьте его лимонной цедрой и небольшим количеством лимонного сока. Или, что легче и быстрее, обваляйте филе рыбы в муке, пожарьте на оливковом масле, добавьте немного белого вина и рыбного бульона (или воды). Потушите рыбу до готовности, посыпьте ее мелко нарезанной петрушкой. См. также **Лимон и петрушка**.

**Петрушка и говядина.** *См. Говядина и петрушка*

**Петрушка и грецкий орех.** *См. Грецкий орех и петрушка*

**Петрушка и грибы.** *См. Грибы и петрушка*

**Петрушка и жирная рыба.** Чтобы приготовить из петрушки холодный соус, который можно подавать к жареной макрели или сельди, смешайте 75 г мелко нарезанной петрушки с 300 мл взбитых сливок, 1 ч. л. соуса табаско и другими приправами по вкусу.

**Петрушка и каперсы.** Это пара зеленых воителей, которая постоянно сражается со скучным вкусом жареных продуктов. Выведите их (можно в виде зеленой сальсы) на поле брани против жареных ломтиков баклажана, рыбы в кляре или шницеля в панировке. Дуэт прекрасно противостоит и кушаньям с более насыщенным вкусом – петрушку и каперсы можно крупно нарезать и добавить к сардинам перед тем, как переворачивать их в ходе приготовления барбекю.

**Петрушка и картофель.** «Забыть ли старую любовь?..» – как поется в песне Роберта Бернса? Да разве можно забыть картошку «прежних дней», эти огромные мучнистые булыжники размером с кулак, очищенные и разрезанные на четвертинки? Картофелины томились на медленном огне, пока не становились мягкими и бледно-желтыми, а появлялись на столе в ореоле из растопленного сливочного масла… В Британии такую картошку теперь не найти. А вот в Лиссабоне она повсюду: в рагу и густых супах, рядом со свиными отбивными с чесноком и с жареными колбасками… Здесь мягко противостоят любым попыткам замаскировать деревенскую простоту такой картошки, кроме… кроме как небрежно посыпают ее измельченной петрушкой. Ищите такую картошку в *Patio 13*, одном из тех маленьких семейных ресторанчиков, которые материализуются столь же естественно, как попадается на вашем пути кошка или веревка с разноцветным бельем, когда вы бродите по лабиринтам узких улочек Алфамы, старейшего района Лиссабона. Традиционно Алфама известна фаду, жанром народной музыки, для которого характерна *saudade* – одно из тех непереводимых иберийских понятий, которое лишь приблизительно можно передать словами «ностальгия» и «утрата». Сядьте на выжженной солнцем террасе, возьмите на закуску кусок пирога, пейте ароматное *Vinho Verde* (винью верде) и смотрите, как хозяин переворачивает сардины на гриле размером с церковный орган. Поднос из нержавейки, полный отварной картошки, разукрашенной петрушкой, – прекрасное дополнение к обжаренной дочерна вкуснейшей рыбе. Сидя на террасе, нельзя не почувствовать что-то вроде *saudade* по той простой вареной картошке, которая столь привычна здесь, но исчезла в других местах, откуда ее вытеснили пюре и вездесущие чипсы…

**Петрушка и копченая рыба.** *См. Копченая рыба и петрушка*

**Петрушка и лимон.** *См. Лимон и петрушка*

**Петрушка и листья кориандра.** *См. Листья кориандра и петрушка*

**Петрушка и моллюски.** *См. Моллюски и петрушка*

**Петрушка и морковь.** *См. Морковь и петрушка*

**Петрушка и мята.** Я люблю табуле (*tabbouleh*). На Кливленд-стрит в Лондоне есть отличное местечко под названием *Istanbul Meze* – там подают это блюдо как раз таким, каким оно должно быть, то есть с огромным количеством петрушки. В нем должно быть около пяти частей петрушки на одну часть мяты и гораздо меньше дробленых зерен пшеницы, чем в той версии, которую продают в супермаркетах (они должны быть приятным сюрпризом – о, тут есть и немного зерна! – а не доминирующей силой). Что касается петрушки, то нарежьте ее так много, что больше уже невозможно. А потом еще чуть-чуть. Не увлекайтесь томатами – как и пшеницей. Влейте много лимонного сока, чуть-чуть масла и положите немного измельченного чеснока. Если в результате получится нечто сочное и зеленое, как лужок, то вы на правильном пути. Ту светло-травянистую шрапнель из пшеницы, которую нам продают в магазинах, лучше прочитать справа налево – елубат (*heluobbat*) и отправить ее обратно на фронт.

**Петрушка и устрицы.** *См. Устрицы и петрушка*

**Петрушка и чеснок.** Петрушка имеет репутацию продукта, избавляющего от «греховного» запаха чеснока, поэтому сохраните отдельно немного петрушки, когда вы будете мелко нарезать ее вместе с чесноком и смешивать с сухарями, готовя персияд (*persillade*) для баранины. Можно добавить этот «дуэт» к тушеному картофелю незадолго до окончания приготовления, и тогда вы сумеете сохранить в блюде следы яркой минеральности петрушки и острое послевкусие чеснока. Сок и цедра лимона, добавленные в петрушку и чеснок, образуют гремолату (*gremolata*) – эта приготовленная на скорую руку приправа более всего знаменита как компонента оссо буко (*osso buco*) – традиционного блюда итальянской кухни, представляющего собой тушеную телячью голяшку. Оба продукта с лимоном и оливковым маслом входят также в простой соус чимичурри (*chimichurri*), который подается к жареному мясу в Аргентине (подробнее см. **Говядина и петрушка**). Ищите испанскую разновидность чеснока Рохо (*rojo*), который имеет отличную репутацию с точки зрения вкуса – даже в свежем виде.

**Петрушка и яйца.** Фанни Фармер (*Fannie Farmer*), американский автор, который пишет на кулинарные темы, рекомендует делать гарнир из петрушки для яиц пашот, если они

приготовлены для ослабленных людей. Я рекомендую готовить это блюдо для геологов. Петрушка имеет постный, четкий металлический вкус – может быть, в этом есть отголосок той «минеральности», которая входит в научное название петрушки *Petroselinum*, «каменный сельдерей». На мой взгляд, белки вареных яиц имеют минеральное послевкусие, присущее бутылочной воде *Perrier*, так что следует проявлять осторожность при комбинировании их с петрушкой, особенно при приготовлении омлета из яичных белков (конечно, если вы не получаете удовольствия от облизывания камней).

# Листья кориандра (кинзы)

Как и петрушка, листья кориандра характеризуются свежими зелеными и древесными нотами вкуса. Но в отличие от петрушки, которая, можно сказать, имеет вкус холодного дождя, кориандр более напоминает муссон, поскольку в оттенках его вкуса присутствуют теплая землистость и фруктовый вкус цедры цитрусовых. В целом листья кориандра имеют горько-сладкий вкус и нередко используются в качестве гарнира – их вкус частично теряется при высокотемпературной обработке, так что приходится добавлять их в конце варки, отчасти еще и потому, что в свежем виде они обладают массой полезных свойств. Так, листья кориандра «успокаивают» соленость, борются с запахом рыбы, уменьшают жирность и «охлаждают» острые и пряные блюда.

**Листья кориандра и авокадо.** Популярное сочетание в сальсах (*salsa*) и гуакамоле (*guacamole*). Эти компоненты имеют схожие гармоничные травянистые вкусы, при этом свежесть листьев кориандра прорывается через жирность авокадо. Это особенно хорошо видно в авокадо, обжаренном в кляре для темпуры, – в блюде, которое делает Ферран Адрия (*Ferran Adria*) в *El Bulli*. Сваренный авокадо не всякому придется по вкусу – наверное, это связано с тем, что танины, содержащиеся в его мякоти, при варке становятся еще более горькими. Но я не в состоянии обнаружить хоть какой-нибудь неприятный вкус как в гратенах с авокадо, популярных в тратториях, так и в результатах собственных экспериментов с темпурой. Другой вопрос – сумеете ли вы с помощью листьев кориандра справиться с двойной жирностью и горечью авокадо, обжаренного во фритюре…

**Листья кориандра и ананас.** *См. Ананас и листья кориандра*

**Листья кориандра и апельсин.** Когда люди говорят, что листья кориандра добавляют еде «изюминку», они близки к истине – ближе, чем может показаться на первый взгляд. Гарольд Макги (*Harold McGee*) пишет, что основным компонентом вкуса кориандра является жирный альдегид под названием деценал (*decenal*), который также отвечает за восковые ноты во вкусе апельсиновой корки. Деценал крайне нестабилен, поэтому листья кориандра при нагревании быстро теряют свой характерный вкус и в силу этого в основном используются в свежем виде в качестве гарнира. Попробуйте сделать салат из долек апельсина, сладкого лука и редиса, разбросанных по нарванным листьям кориандра.

Некоторые тайские пасты из специй содержат корень кориандра без деценала – в таком варианте он демонстрирует нотки древесины и зелени и почти не отличается от петрушки. Листья кориандра часто используют для того, чтобы оживить вкусы апельсинов, мандаринов и других цитрусовых. При сочетании с этими фруктами становится более заметной и «апельсиновость» самого кориандра. См. **Апельсин и семена кориандра**.

**Листья кориандра и арахис.** Замените кориандр и арахис базиликом и кедровыми орешками – у вас получится вкусное песто во вьетнамском стиле. Нарежьте горсть листьев кориандра и половину горсти жареного арахиса. Отложите понемногу каждого продукта для украшения блюда, а остальное смешайте с порцией сваренной (и еще теплой) яичной лапши, 1 ч. л. арахисового масла, каплей рыбного соуса. При желании посыпьте блюдо щепоткой сушеных хлопьев чили и сбрызните соком лайма. Украсьте оставшимися компонентами и сразу же подавайте к столу.

**Листья кориандра и арбуз.** *См. Арбуз и листья кориандра*

**Листья кориандра и баранина.** Название ливанского блюда якнит захра (*yaknit zahra*) переводится как «тушеная цветная капуста», хотя в его вкусе доминируют баранина и кориандр (в большом количестве). Индийские лепешки кима наан (*keema naan*) часто фаршируют бараниной и листьями кориандра, хотя настоящие фанаты кориандра предпочитают сааг гошт (*saag gosht*), блюдо из баранины и шпината, рецепт которого приведен ниже. Напомним, что кориандр имеет тенденцию терять свой вкус при варке. Однако в силу того, что в этом рецепте используется огромное количество листьев кориандра, да еще и его стебли, свежесть листьев сохраняется и смешивается со вкусами шпината, баранины и йогурта, в результате чего получается очень сочный и богатый, но нисколько не приторный соус наподобие карри. В огнеупорной посуде обжарьте до мягкости крупно нарезанную большую луковицу в небольшом количестве сливочного и растительного масел. Добавьте измельченный зубчик чеснока, 1 ч. л. соли, мелко нарезанный кусок свежего имбиря размером с большой палец, 1 ст. л. молотого кориандра, 0,5 ч. л. куркумы и свеженарезанный чили по вкусу. Перемешайте, потушите несколько минут, затем добавьте 1 кг нарезанной кубиками баранины. Дождитесь, пока мясо зазолотится, размешайте 250 г размороженных листьев шпината и большую часть приличной связки кориандра; листья должны быть мелко нашинкованы, стебли – достаточно мелко нарезаны. Постепенно добавьте 300 г йогурта. Накройте крышкой, перенесите в духовку и тушите при 160 ˚С (отметка «3» на газовой плите) в течение двух часов. Перед

подачей добавьте оставшийся кориандр, чтобы восстановить некоторые из «верхних нот» его вкуса, потерянных при приготовлении блюда. Подавайте с рисом.

**Листья кориандра и белая рыба.** Лимонные оттенки во вкусе листьев кориандра делают его лучшим другом рыбы. Как и лимон, он дополняет ее нежный вкус, как и лимон, он борется с излишней «рыбностью». В кухне Юго-Восточной Азии, где интенсивно используются рыбный соус, паста из креветок и сушеная рыба, листья кориандра также являются важным средством балансировки вкусов. См. также **Лимон и листья кориандра**.

**Листья кориандра и зира.** Поджарьте зиру, и вы добавите в ее теплую землистость нотку горечи. Листья кориандра тоже обладают этими качествами, хотя там, где землистая горечь зиры кажется мрачной, отдающей дымком и осенью, кориандр демонстрирует живой, свежий вкус. Вместе с перцем чили эти два компонента входят в индийские карри, чатни (*chutney*) и дхал (*dhal*), а иногда и в мексиканские рагу из бобовых и мяса. Можно добавить поджаренную молотую зиру и нарезанный кориандр к гуакамоле (*guacamole*), особенно если вкус авокадо кажется вам немного тусклым. Также попробуйте добавить поджаренную зиру к яичнице-болтунье с нарезанным кориандром. При наличии времени достаточно просто собственноручно сделать и лепешки с листьями кориандра. См. выше **Листья кориандра и кокос**.

**Листья кориандра и картофель.** Как фанаты, так и ненавистники кориандра часто упоминают его земляной привкус. Мне кажется, в этом смысле кориандр выступает победителем картофеля, который теряет значительную часть своей землистости при варке в кипятке и растирании в пюре. Кальдо де папа (*Caldo de papa*) – это картофельный суп, который едят во многих странах Латинской Америки, в частности в Колумбии. Сделанный из щедрой порции кориандра и говядины либо говяжьего бульона, этот суп называют замечательным средством от похмелья. Я не знаю, так ли это, но вижу, что его, по крайней мере, легко приготовить. Лучше всего, конечно, брать для такого супа домашнюю говядину или телятину, но я сделала его из купленного концентрата. Как оказалось, по мере того как картофель разваривается, суп загустевает и становится все более приятным на вкус. Итак, обжарьте в масле одну мелко нарезанную луковицу большого испанского лука, добавьте 500 г очищенного картофеля, нарезанного небольшими кусками, как для жарки. Влейте 500 мл говяжьего бульона и тушите, пока картофель не начнет разваливаться. Добавьте две полных горсти нарезанных листьев кориандра и несколько ломтиков свежего

зеленого чили.

**Листья кориандра и козий сыр.** *См. Козий сыр и листья кориандра*

**Листья кориандра и кокос.** Возможно, кориандр понравился бы нам в море кокосового молока, но это не единственное сочетание, в котором могут использоваться вместе два этих компонента. Сладкий, сочный кокос является естественным партнером для свежего кориандра в приведенном ниже рецепте лепешки. Положите 225 г самоподнимающейся муки в кухонный комбайн вместе с 0,5 ч. л. пекарского порошка, 0,5 ч. л. соли, 1 ч. л. сахара и 25 г мягкого сливочного масла и перебивайте смесь до тех пор, пока она не станет напоминать крошки. При работающем комбайне постепенно влейте через трубку 125 мл теплой воды или молока, и ваша смесь превратится в тесто. Выньте его и подмесите в течение 5 мин., после чего накройте влажной тканью и оставьте на 20 мин. Разделите тесто на четыре части и раскатайте каждый кусок в прямоугольник размерами $20 \times 15$ см. Мысленно разделив кусок пополам, посыпьте правую сторону небольшим количеством листьев кориандра и кокосовой стружкой, наложите на нее левую сторону, после чего снова осторожно раскатайте, пока лист не станет тонким. Доведите гриль до высокой температуры, застелите лоток фольгой, смазанной маслом. Обжаривайте лепешку чуть ниже источника тепла примерно 90 секунд, затем переверните ее на другую сторону и прогрейте еще примерно 60 секунд; за это время на лепешке должны появиться золотистые пятна. С помощью кулинарной кисти смажьте лепешку сливочным маслом и подавайте к столу.

**Листья кориандра и лайм.** Когда я впервые заказала вьетнамский суп из говядины с лапшой и кориандром, в нем плавала долька лайма. Я отложила ее в сторону и с улыбкой смотрела, как острый говяжий бульон стекал с нее на бумажную салфетку. Я подумала, что лайм сладкий. Не забывайте, что я выросла на концентрированном соке Rose's Lime Cordial и мармеладе с неземным вкусом этого фрукта. Мармелад действительно был прежде всего сладким, а уж потом – все остальное. Но чем плотнее я знакомилась с вьетнамской и тайской кухнями, тем чаще встречала в них лайм среди десертных блюд, – обычно в партнерстве с кориандром. Вскоре я стала заказывать такие блюда просто потому, что в них входили лайм и кориандр – ничуть не хуже привычки постоянно слушать какую-то песню только потому, что вам нравится в ней бэк-вокал. В общем, кориандр и лайм – это такие «у-у-у, у-у-у» из песни Rolling Stones «Sympathy for the Devil» – без них совершенно

невозможно обойтись.

**Листья кориандра и лимон.** *См. Лимон и листья кориандра*

**Листья кориандра и манго.** *См. Манго и листья кориандра*

**Листья кориандра и моллюски.** *См. Моллюски и листья кориандра, с.181*

**Листья кориандра и мята.** *См. Мята и листья кориандра*

**Листья кориандра и петрушка.** Бедная петрушка! Кориандр – пришелец, когда-то найденный в Южной Америке, Азии и на островах Карибского бассейна. Петрушка издавна властвовала в Европе и Северной Америке. Медленно и уверенно кориандр делает с петрушкой то, что серая белка сделала с красной: он ее вытесняет. Теперь кориандр – наиболее потребляемая трава в мире. Но если петрушка не смогла победить кориандр, то ей остается присоединиться к нему – тем более что она обладает схожей зеленой травянистостью, поэтому ее можно использовать для «разбавления» кориандра в блюдах, не считаясь с количеством петрушки. В общем, петрушку не нужно жалеть – она всегда найдет свое место.

**Листья кориандра и свинина.** *См. Свинина и листья кориандра*

**Листья кориандра и семена кориандра.** *См. Семена кориандра и листья кориандра*

**Листья кориандра и томаты напоминают партнеров в сальсе.** Кстати, этот соус стал настолько популярным, что в Северной Америке продажи готовой сальсы обогнали продажи кетчупа – и это при том, что огромное количество сальсы делают дома. Похоже, базилику нужно почаще оглядываться назад… Где-то в промышленном районе Миннеаполиса, на расстоянии порыва ветра от Миссисипи, находится ресторан-клуб *Monte Carlo*. Он стоит здесь с 1906 года, когда вокруг кипела торговля древесиной. Но это не ретроклуб, а просто старый клуб, потолок в котором отделан оловом, а бар – медью. Здесь подают такой мартини, что, попробовав его, вы начинаете понимать сторонников сухого закона. После того как ваши перекошенные глаза возвращаются на отведенное им место, вы чувствуете аппетит торговца лесом, который, впрочем, легко гасится в *Monte Carlo* одной фирменной пиццей, увенчанной томатами, сыром хаварти (*Havarti*) и песто с кориандром. Каждый раз, когда я съедала такую пиццу, я думала о том, что люди должны делать больше пицц с кориандром. Базилик – это путь к концу света, который окончится не большим взрывом, а большой пиццей не с тем, с чем нужно…

**Листья кориандра и цыпленок.** *См. Цыпленок и листья кориандра*

**Листья кориандра и чеснок.** Испанское софрито (*sofrito*) представляет собой смесь из медленно обжаренных лука, чеснока, томатов и – иногда – болгарского перца. В кулинарных традициях других испаноязычных стран этот термин может обозначать подобную смесь, которую добавляют к блюдам в сыром виде. В Пуэрто-Рико в нее кладут кориандр и кулантро (*culantro*), лист растения синеголовник пахучий, *Eryngium foetidum*, отличающегося от кориандра тем, что его вкус еще более «кориандровый». *Culantro* не следует путать с *cilantro*, американским названием листа кориандра; кулантро имеет длинные зубчатые листья и вообще больше похож на салат, чем на травянистое растение. Ищите его в продовольственных магазинах карибских стран. Пуэрториканцы делают софрито в огромных количествах и кладут его в супы, рагу, блюда из риса – всюду, где будет польза от его душистой свежести. Крупно нарежьте две больших луковицы испанского лука, один зеленый перец, очищенные зубчики чеснока (половину головки) и горсть листьев кориандра (или по половине горсти кориандра и кулантро). Мелко нарежьте свежий чили в любом количестве, которое вы сможете вытерпеть (хотя «правильный» выбор – это мягкий *aji dulce*, который демонстрирует фруктовый характер «с дымком», а не сильную остроту). Добавьте несколько столовых ложек оливкового масла и, при желании, один томат без кожуры, нарезанный и растертый в кухонном комбайне до состояния мелко нарубленного. Постепенно разбавьте томатную массу водой, добавляя ее по столовой ложке зараз. Смесь можно хранить в холодильнике в течение нескольких дней или заморозить ее в форме для кубиков льда.

**Листья кориандра и чили.** *См. Чили и листья кориандра*

# Авокадо

Неудивительно, что, единожды попробовав авокадо, бывает трудно остановиться: они имеют травянистый вкус и текстуру сливочного масла. Нежное авокадо хорошо сочетается с другими ингредиентами с тонким вкусом, например с моцареллой и ракообразными; последние «любят» во вкусе авокадо легкие анисовые ноты. Собственный вкус авокадо часто скрывается более сильными вкусами (лайм, чеснок), но в конце концов он играет вторичную роль в сравнении с его прекрасной, маслянистой текстурой и свойством своей жирностью вносить охлаждение в сэндвичи, салаты и соусы. Масло авокадо имеет еще более тонкий вкус, чем его мякоть, но в его вкусе не хватает травяной компоненты, и поэтому можно посоветовать заменять его оливковым маслом.

**Авокадо и ананас.** *См. Ананас и авокадо*

**Авокадо и бекон.** Они богаты, как Джонатан и Дженнифер из сериала «Супруги Харт» (*Hart to Hart*), и столь же элегантны. Встреча с этими двумя героями не всегда заканчивается убийством, но все-таки нужно иметь под рукой телефон своего кардиолога… Зеленый вкус авокадо обеспечивает свежий контрапункт с тяжелой, соленой мясистостью бекона, но по жирности авокадо, по крайней мере, не уступает своему партнеру. Максимум пользы эта парочка принесет в салате из молодого шпината или в огромном сэндвиче из цельнозернового хлеба с майонезом.

**Авокадо и виноград.** *См. Виноград и авокадо*

**Авокадо и голубой сыр.** *См. Голубой сыр и авокадо*

**Авокадо и грейпфрут.** *См. Грейпфрут и авокадо*

**Авокадо и жирная рыба.** *См. Жирная рыба и авокадо*

**Авокадо и клубника.** *См. Клубника и авокадо*

**Авокадо и кофе.** Может быть, на западный вкус появление такого сочетания маловероятно, но напомним, авокадо – это фрукт, и он считается таковым во Вьетнаме, в Индонезии и на Филиппинах. А значит, его можно разбить в пюре с молоком, или с сахаром, или со сгущенным молоком, а иногда и с сиропом со вкусом кофе или шоколада. В Мексике авокадо посыпают сахаром или поливают ромом и получают простой десерт.

**Авокадо и лайм.** Есть такая аудиозапись: Ли Хезлвуд (*Lee Hazlewood*) и Нэнси Синатра (*Nancy Sinatra*) поют песню «*Some Velvet Morning*». Мне кажется, что в данном случае бархатный

баритон Ли символизирует авокадо, а пронзительный голос Нэнси – лайм, который прорезает гладкую музыкальную ткань, когда слушателю становится слишком комфортно. Они прекрасны вместе – и все-таки отчетливо разделены. Наверное, подобная ассоциация у меня появилась в значительной степени потому, что именно эту песню мы слушали снова и снова, двигаясь по хайвею № 1 в Калифорнии в наш медовый месяц. Пока другие продвигались в общее будущее с чуть прожаренной рыбой и флейтами бутылок шампанского под плеск плота в Индийском океане, мы останавливались в придорожных кафе *striplit taquerias* и поглощали буррито (*burrito*) размером с предплечье толкателя ядра. Перед нами возникали мягкие полосы нарезанного стейка, завернутые в мучнистые похрустывающие тортильяс вместе с рисом, фасолью, сметаной. Мы наслаждались аппетитными, благоухающими лаймом гуакамоле и сальсой, такими жгучими, что потоки слез из наших глаз приходилось собирать в маленькие пластиковые корзинки, стоявшие на столах. Некоторые эксперты полагают, что косточки от авокадо в гуакамоле оставляют для того, чтобы предотвратить его обесцвечивание. По-моему, их просто не успевают вынуть; если гуакамоле делается достаточно долго – значит, оно делается неправильно.

**Авокадо и листья кориандра.** *См. Листья кориандра и авокадо*

**Авокадо и манго.** Очень вкусны вместе, но нужно быть точным с синхронизацией. Авокадо не созревают на дереве – их листья начинают поставлять в плоды вещества, которые останавливают производство этилена, ответственного за созревание. Вот почему приходится покупать их незрелыми и каждый день надавливать на носики, чтобы узнать, не размягчились ли они. Манго полностью созревают на дереве, но большинство плодов, продающихся в супермаркетах, не мягче, чем косточки внутри их. По этой причине их нужно подержать при комнатной температуре, чтобы они размягчились и развили свой сложный пряный вкус. Если вам не удалось синхронизировать развитие авокадо и манго, положите созревшие первыми плоды в холодильник, где холод приостановит процесс созревания, а в качестве награды за терпение подайте с ними к столу свежеприготовленное мясо краба. Смешайте его с майонезом, выложите в порционный горшочек, а затем положите сверху слой нарезанного манго и слой авокадо в виде пюре или нарезки, в которую добавлен сок лайма. Выверните содержимое горшочка, как куличик из песка, на тарелку, где покоится несколько мягких листьев водяного кресса. Можно также сделать сальсу из авокадо и манго и подать ее со свежеиспеченным

пирогом с начинкой из крабового мяса.

**Авокадо и моллюски.** Если бы Бог не предвидел, что мы будем заполнять полости в авокадо морепродуктами под соусом *Marie Rose*, то он не стал бы делать косточки у авокадо такими большими, ведь правда же? Саймон Хопкинсон (*Simon Hopkinson*) и Линдси Бархэм (*Lindsey Bareham*) предлагают для получения такого соуса смешивать самодельный майонез с магазинным кетчупом и острым соусом. На 200 г очищенных креветок нужно смешать 4–5 ст. л. домашнего майонеза, добавить несколько капель табаско, 1 ст. л. томатного кетчупа, немного лимонного сока и 1 ч. л. коньяка.

**Авокадо и мускатный орех.** *См. Мускатный орех и авокадо*

**Авокадо и мягкий сыр.** Из числа сыров классический партнер для авокадо – это моцарелла (*Mozzarella*). Если сыр произведен без загустителей и наполнителей, то эти компоненты будет объединять легкая молочная кислотность, что в сочетании с мягкой упругостью моцареллы и глубокой бархатистостью авокадо образует прекрасную «летнюю» вкусовую композицию. Добавьте к этому сочетанию ломтики томатов – и у вас получится блюдо цветов итальянского триколора.

**Авокадо и мята.** Чтобы сделать салатную заправку, разотрите авокадо, 4 ст. л. йогурта, 1 ст. л. оливкового масла, горсть листьев мяты и щепотку соли.

**Авокадо и огурцы.** Я делаю из этих двух компонентов холодный суп. Смешайте мякоть авокадо с мякотью очищенных огурцов (без семян), выдавите в смесь сок лимона и приправьте по вкусу. Авокадо в этом супе будет доминировать, но и свежие, зеленые ноты огурца не останутся далеко на заднем плане. Суп получается густой, шелковистый и освежающий, как гуакамоле, но не такой трудоемкий в приготовлении.

**Авокадо и томаты.** Без моцареллы получится биколор. Можно также соединить эти компоненты в сэндвиче, добавив майонез с перцем халапеньо. См. также **Грецкий орех и чили**, и **Авокадо и мягкий сыр**.

**Авокадо и укроп.** *См. Укроп и авокадо*

**Авокадо и фундук.** Эксперт по мексиканской кухне Дайана Кеннеди (*Diana Kennedy*) считает, что авокадо может содержать ноты ореха и аниса. Гватемальско-мексиканской гибрид Фуэрте (*Fuerte*, что значит «сильный») особенно ценится за его ореховый вкус. В Мексике листья авокадо сушат и используют в качестве приправы к тушеному мясу, супам и блюдам из бобов. Они также имеют вкус аниса, и автор книг по кулинарии Рик Бейлесс (*Rick Bayless*) рекомендует заменять ими сочетание лаврового листа и семян аниса.

**Авокадо и цыпленок.** *См. Цыпленок и авокадо*

**Авокадо и чили.** Сорт авокадо Гвен (*Gwen*) выведен из сорта Хасс (*Hass*) в 1982 году. Его стоит поискать хотя бы за намек на «дымность», которую журнал *Saveur* сравнил с ароматом чипотле (*chipotle*, приправа из подкопченного красного перца халапеньо). Если найти авокадо Гвен не удалось, вы всегда можете сделать острый суп из чипотле и любого другого спелого авокадо, который попал в ваши руки. На две порции: смешайте мякоть двух авокадо с соком одного лайма, 100 мл йогурта или сметаны, 150 мл воды, 1 ч. л. чипотле и щепоткой соли. Проверьте вкус и текстуру (при необходимости добавьте немного воды) и на короткое время поставьте на холод. Перед подачей посыпьте крохотной щепоткой кайенского перца.

**Авокадо и шоколад.** Приверженцы сыроедения делают с помощью какао-порошка шелковистый мусс с шоколадным вкусом, который иногда дополняется бананом или финиками. При этом авокадо определяет текстуру блюда. Известно, что цель сыроеда – съесть как можно больше свежей пищи. И хотя кажется, что следовать принципам сыроедения довольно сложно, это покажется легкой прогулкой по сравнению с инстинктивным питанием (*instincto*). Сторонник такого питания съедает зараз только один сырой ингредиент, выбранный в соответствии с привлекательностью его запаха. Это могут быть фрукты, овощи, яйца, рыба, барсук или личинка: главное, чтобы пища была сырая, без приправ, не поврежденная и со всеми соками. Метод прост: адепт учения *instincto* обнюхивает продукты питания, пока не найдет то, что сегодня «инстинктивно» пахнет «правильно» (наверное, таких людей легко обнаружить в салат-баре *Pizza Hut*). Со временем они достигают такой инстинктивной восприимчивости, что могут остановиться у только что убитого на дороге кролика или эффектно вырвать ящерицу из ее последнего приюта в изгороди. Тогда они пируют до тех пор, пока больше есть не могут, то есть до «стоп-точки» (а вот по этой причине будет не так-то просто выявить их в салат-баре *Pizza Hut*). Таким образом, типичная трапеза сторонников *instincto* может состоять из 52 яичных желтков за один прием или из 210 плодов маракуйи в день.

# Горох

Крошечный мешочек со сладко-солеными шариками… За простой травянистой сладостью садового гороха (garden pea) скрывается богатый источник вкуса умами. Горох гармонично сочетается и с солеными морепродуктами, и с беконом, и с пармезаном, и с травяными вкусами мяты и эстрагона. Посевной горох (field pea), который чаще всего сушат, – это кузен садового гороха. Он отличается менее свежим вкусом, в частности, из-за мучной текстуры мякоти, которая при варке набухает и разрывает кожицу. Мозговой горошек (marrowfat peas) является разновидностью посевного гороха. Горох и зеленый болгарский перец содержат много общих соединений, определяющих присущий им вкус зелени.

**Горох и анис.** Сладкий анисовый вкус эстрагона со слегка горьковатым послевкусием очень хорошо соответствует вкусу гороха, который достаточно сладок сам по себе. Попробуйте сделать легкие гороховые оладьи с резким эстрагоново-сливочным соусом. Разморозьте 500 г замороженного горошка, хорошенько обсушите его и разотрите с одним яйцом, 1 ст. л. оливкового масла, 4 ст. л. простой муки и приправами. С помощью пары десертных ложек сформуйте из гороховой смеси 12–15 фрикаделек. Слегка обжарьте их в растительном масле. За несколько минут их нужно перевернуть два раза, чтобы они обжарились со всех *трех* (sic!) сторон. Подавайте по три штуки на тарелке с ложкой соуса из мелко нарезанных свежих листьев эстрагона, смешанных с крем-фрешем и специями. См. также **Горох и цыпленок**, и **Горох и твердый сыр**.

**Горох и артишок.** В своей поваренной книге, вышедшей в 1891 году, Пеллегрино Артузи (*Pellegrino Artusi*) признает, что его рецепт пирога из артишоков с горохом выглядит странно, тем не менее он стал для многих очень привлекательным. Я – одна из этих «многих». Проварите 12 днищ свежих артишоков и 150 г гороха, слейте воду, а затем нарежьте артишоки на осьмушки. Медленно потушите овощи до готовности с 50 г сливочного масла и небольшим количеством приправ. В отдельной кастрюльке сделайте соус из 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. простой муки и 125 мл мясного бульона и влейте его в овощи. Поместите эту смесь в жаропрочное блюдо несколькими слоями, перемежая их тертым пармезаном (или пекорино), накройте крышкой и

запеките до образования тонкой корочки. Смажьте с помощью кулинарной кисти взбитым желтком и выпекайте при температуре 220 °C (отметка «7» на газовой плите) в течение 10 мин., а затем при 180 °C (отметка «4» на газовой плите) еще 20 мин., пока корочка не подрумянится. Если не хотите возиться с пирогом, попробуйте еще один классический итальянский рецепт: потушите около 15 мин. ломтики артишоков с бобами, нарезанным луком и панчеттой, затем добавьте горошек и протушите еще 10–15 мин., в случае необходимости увлажняя смесь несколькими столовыми ложками белого вина и/или воды.

**Горох и баранина.** *См. Баранина и горох*

**Горох и бекон.** *См. Бекон и горох*

**Горох и белая рыба.** Сёрф-энд-тёрф (*Surf and turf* – дословно «море и дёрн»), блюдо из мяса и морепродуктов, – это, конечно, замечательно, но рыба лучше всего идет с теми ингредиентами, которые действительно имеют вкус дерна, а не щипали его когда-то. В этом смысле нет ничего более травянистого, чем садовый горох. (Впрочем, другие продукты с травянистым вкусом – петрушка, укроп и эстрагон – также дают классические сочетания.) Естественная сладость гороха подчеркивает аппетитность рыбы всегда: будь то блюдо в скромной чашке из полистирола – мягкий горох с рыбой и чипсами, будь то палтус (тюрбо), который подают с морскими гребешками, свиной грудинкой и гороховым пюре в ресторане Майкла Кейнса (*Michael Caines*) *Gidleigh Park*, увенчанном мишленовскими звездами. Поскольку горох «любит» соленые ингредиенты, он исключительно хорошо сочетается с соленой треской (исп. *Bacalao*).

**Горох и говядина.** Вот цитата из издания «Садовод: журнал земельного искусства и сельского вкуса» (*The Horticulturist and Journal of Rural Art and Rural Taste*) за 1851 год: «Всем ведомо, как готовить горох (по крайней мере, все думают, что знают, как это делается), – и каждый его варит. Между тем это прекрасный, но далеко не единственный способ попробовать этот овощ на совершенстве его вкуса. Мне, Старому Огородокопателю, наверное, не положено знать многое о кулинарии. Но воистину нет места, столь близкого к кухне, как огород, и копатель должен быть совсем уж тупоголовым, чтобы не изучить все те трюки, к которым прибегает кухарь. Так я вам вот что скажу: все те маленькие штучки, которые никакой повар никогда не пошлет к столу, все эти суставчики, оставшиеся от разделки баранины и телятины, или, может быть, пару маленьких цыплят, – все это очень нужно осторожно сложить в горшок или жаровню и потушить с горохом два-три часа, до полной готовности –

конечно, с добавлением сливочного масла, перца и соли. Мясные соки проникнут в горох, вкус гороха охватит все блюдо – и я сомневаюсь, что в котлах с мясом в земле Египетской нашлись бы более вкусные яства, нежели это рагу».

**Горох и жирная рыба.** По традиции, принятой в Новой Англии, садовники должны посадить горох ко Дню патриота (19 апреля) в надежде, что он вызреет ко Дню независимости (4 июля) и пойдет на праздничное блюдо из тушеного лосося, свежего зеленого горошка и молодого картофеля. На десерт в этот день подают пирог из песочного теста с клубникой.

**Горох и картофель.** *См. Картофель и горох*

**Горох и копченая рыба.** *См. Копченая рыба и горох*

**Горох и лук.** Пти пуа (*petits pois*) – сорт мелкого гороха с суперсладким вкусом. Консервированный пти пуа часто представляет собой просто мелкий горошек, не вовремя вынутый из стручков, и не имеет ни сладости, ни нежности сорта, за который его выдают. Ищите petits pois à la française, то бишь настоящий французский горошек, свежий или замороженный, если хотите обеспечить горькому салату в том или ином блюде должный контрапункт в виде сладости. Небольшие луковички, часто упоминаемые во французских поваренных книгах, трудно найти за пределами Франции, но их место вполне могут занять белые головки лука-порея, лишенные зеленых хвостиков. Нарежьте кучку лука-шалота (или белые части трех перьев лука-порея), размягчите на сковороде в 30 г сливочного масла, затем добавьте несколько горстей нарезанных листьев салата-латука или пару маленьких головок салата Литтл Джем (*Little Gem*), нарезанных дольками, 100 мл бульона или воды, соль и 0,5 ч. л. сахара. Когда салат размягчится, добавьте 450 г замороженного горошка пти пуа и потушите смесь на медленном огне около 10 мин., помешивая ее часто, но аккуратно, чтобы не повредить горошек. Перед подачей приправьте по вкусу и добавьте еще немного сливочного масла.

**Горох и моллюски.** *См. Моллюски и горох*

**Горох и пастернак.** *См. Пастернак и горох*

**Горох и прошутто.** *См. Прошутто и горох*

**Горох и розмарин.** Горох посевной, который сушат и раскалывают на половинки, в наши дни используется в основном для супа. Он считается близким родственником в большей степени окультуренного садового гороха. Садовый горох отличается сладостью и свежим травянистым вкусом, обеспечиваемым тем же химическим соединением, которое придает характерный вкус зеленому перцу. Полевой горох больше похож на другого представителя семейства бобовых – чечевицу.

Он имеет более «мясной» вкус и чаще всего готовится в паре с ветчиной или беконом, но его вполне устраивают и ноты эвкалипта во вкусе розмарина. Ниже приведен рецепт для супа, но, взяв меньшее количество воды, можно сделать вместо супа гарнир для баранины или свинины. Размягчите нарезанный лук в оливковом масле, затем добавьте 250 г сушеного зеленого гороха, веточку розмарина и 1,5 л бульона. Доведите до кипения, убавьте огонь и варите на медленном огне час-полтора, пока горох не станет мягким. К концу варки при необходимости добавьте приправы. Если в кастрюле осталось мало жидкости, долейте в нее воды. Время приготовления можно уменьшить, предварительно замочив горох на несколько часов. В качестве варианта можно взять желтый горох. Обратите внимание на то, что он, как правило, мягче и слаще зеленого и имеет менее землистый вкус.

**Горох и свинина.** Как говорил ибсеновский Пер Гюнт, они подходят друг к другу, как ноги к штанам. Еще в 1850 году эта пара удостоилась включения в Оксфордский словарь английского языка, который назвал фэгготс энд пиз (*faggots and peas*) самым известным блюдом из свинины и гороха в Великобритании (в частности, в Уэльсе и в районе Блэк-Кантри). Фэгготс – это, по большому счету, свиные субпродукты, которые перемалываются с грудинкой, луком, шалфеем и мускатным орехом. Затем их скатывают в шарики, покрывают кляром либо панировкой и запекают. Сложились разные мнения по поводу того, какой горох обеспечивает блюду лучший гарнир – сухой или свежий. Эти разногласия сохраняются и поныне, несмотря на то что традиция сделала выбор в пользу сухого гороха (просто потому, что свиней забивали много позже окончания уборки гороха). Французским аналогом этого блюда являются крепинетты (*crépinettes)*. Покрытые кляром, они похожи на фэгготс, но, как правило, делаются из более стандартного фарша, представляющего собой смесь постной и жирной свинины, приправленную сладкими специями, а также шалфеем, тимьяном и петрушкой. Обычные гарниры – каштаны, трюфели и фисташки.

**Горох и спаржа.** Свежая спаржа похожа по вкусу на свежий стручковый горох, но при варке она приобретает более насыщенный и пикантный вкус. Сваренный горох, напротив, сохраняют свою сладость, а также собственный сильный пикантный характер. Сочетание спаржи и гороха может показаться слишком простым, но оно удивительно вкусно и очень хорошо «работает» в ризотто и в блюдах из яиц. Недавно появился «спаржевый горох», который, по утверждению некоторых авторов, демонстрирует все тонкие вкусовые свойства

спаржи. К сожалению, это не так.

**Горох и твердый сыр.** На День святого Марка, 25 апреля, дожу Венеции вручали блюдо *risi e bisi*, приготовленное из свежих овощей с рынка Риальто. Один из основоположников «поэзии бессмыслицы» английский поэт Эдвард Лир (*Edward Lear*) тоже оценил бы такое блюдо, ибо, по сути, оно представляет собой суп, который едят вилкой. В классическом варианте это блюдо делают из стручков гороха, отдельных горошин и лука, сваренных с (очень) короткозерным рисом виалоне нано (*vialone nano)* и обильно посыпанных тертым сыром. Венецианская кухня вообще изобилует кисло-сладкими комбинациями, а в данном случае они принимают форму контраста между сладким горохом и сыром с резким, кислым вкусом. Обычные дополнения к этому блюду – бекон, петрушка и (реже) фенхель.

**Горох и укроп.** *См. Укроп и горох*

**Горох и хрен.** Где про́пасть между культурами может быть глубже, чем в способах, которыми англичане и японцы используют мозговой горошек? Англичане варят его до образования зеленого осадка и разливают в чашки из полистирола; фрагменты кожицы гороха выступают из этой массы как ресницы крокодилов. Японцы обжаривают горошины во фритюре, превращая их в аккуратные, хрупкие сферы в шлемах из бледного хрена васаби (*wasabi*). Потом их упаковывают в вакууме в пакетики из фольги, которые выглядят как крутые журналы о дизайне ценой по 20 фунтов за штуку.

**Горох и цыпленок.** Любить блюдо из куриного мяса с горохом – это почти так же интересно, как любить теплый солнечный свет. Но данное сочетание может быть не таким скучным, как его название. Пуле а-ля Кламар (*Poulet à la Clamart*) – это блюдо удовлетворит и самого авантюрного, и самого консервативного из гурманов. Кламар, пригород Парижа, расположенный примерно в пяти милях к юго-западу от центра города, издавна славится качеством своего гороха, и теперь его имя присоединяют к любому блюду, при приготовлении которого достаточно широко используется горох. В пуле а-ля Кламар горох и кусочки мяса цыпленка находятся под освежающим воздействием легкого анисового аромата эстрагона. В смеси сливочного и оливкового масел обжарьте до золотистого цвета восемь кусочков мяса цыпленка. Добавьте 50 г копченого «полосатого» бекона, нарезанного соломкой, дюжину обрезанных и мелко нарезанных перьев зеленого лука, 2 ст. л. нарезанных листьев эстрагона и полбокала белого вина, после чего встряхните жаровню. Приправьте смесь специями, накройте крышкой и подержите в духовке при 160 °C (отметка «3» на

газовой плите) около 30 мин. Добавьте 450 г гороха и 2 ч. л. сахара, затем верните смесь в духовку еще на 30 мин. Перенесите жаровню на плиту, выньте мясо цыпленка и положите его на подогретое блюдо. Добавьте к соусу одну нашинкованную головку романского салата, хорошенько перемешайте и потушите под крышкой на слабом огне еще 10 мин. Наконец, влейте примерно 300 мл густых сливок и осторожно прогрейте смесь. Попробуйте, приправьте по вкусу и подавайте с гарниром из петрушки.

**Горох и яйца.** *См. Яйца и горох*

# Болгарский перец

Зеленый перец – это незрелый красный перец. Зеленый и красный перцы существенно различаются по вкусу, но для краткости им здесь посвящена одна глава. Желтый и оранжевый перцы имеют больше общего со вкусом красного, чем со вкусом зеленого. Легко понять, что зеленый перец как незрелый плод имеет более горький и свежий травянистый вкус, чем дозревший на солнце красный, у которого вкус более сладкий и фруктовый. Иногда, но не всегда, перцы могут заменять друг друга, хотя не стоит фаршировать горькими оливками зеленый перец вместо красного или использовать красный перец в жарко´м, поскольку он не обладает той свежестью, которую привносит в жарко´е зеленый.

**Болгарский перец и баклажан.** *См. Баклажан и болгарский перец*

**Болгарский перец и бекон.** Сочетание соленого бекона и маслянистого красного перца придает блюдам своеобразный вкус дымка, эдакую сладковатую «обугленность», причем без всяких хлопот по организации барбекю. Это сочетание может также напомнить вам о чоризо. И, как говорится, мал да удал: даже пара ломтиков бекона и один проколотый старый морщинистый перец сделают более пикантным и душевным любое блюдо из риса или нута.

**Болгарский перец и говядина.** Признайтесь: не нужно ехать на барбекю, чтобы вкусно поесть. Даже хорошие повара часто производят на пленэре обгорелые куски мяса «радость дворняги» и выбрасывают в мусорное ведро цыплят «а-ля сальмонелла». В моей жизни был только один случай, когда приготовленная на открытом воздухе еда стала подлинным праздником мяса с дымком, от которого все внутри сжималось в сладостном предвкушении счастливого конца, как во время просмотра ковбойских фильмов. Это было в 1970-х в глубине английского национального парка Нью-Форест. Был август. Припекало. Мне было лет восемь-девять. Мы приехали в лес с лучшими друзьями моих родителей – шеф-поваром, родом из Италии, и его женой. Пока мой отец ладил качели, Пьеро нашел место в тенечке у ручья и развел огонь. Я выписывала пируэты на качелях, когда ветерок донес до меня ароматы жареного мяса и согнал с качелей туда, где взрослые держали над огнем веточки (настоящие

веточки деревьев, найденные в лесу), на которые были нанизаны кусочки говядины и зеленого перца… Никогда с тех пор я не ела ничего более вкусного. Почему? Может быть, потому, что Пьеро нарезал ромштекс достаточно большими кусками, так что внутри их мясо осталось нежным и сочным, а снаружи – хрустящим, поджаренным и соленым? Может быть, потому, что перец был нарезан на чашечки, которые улавливали и сохраняли мясные соки? А может быть, потому, что настоящий (и не всегда легально разведенный) лесной костер придает еде больше вкуса, чем какие бы то ни было брикеты для приготовления барбекю?

**Болгарский перец и лук.** *См. Лук и болгарский перец*

**Болгарский перец и моллюски.** *См. Моллюски и болгарский перец*

**Болгарский перец и мягкий сыр.** *См. Мягкий сыр и болгарский перец*

**Болгарский перец и оливки.** Зеленые оливки, фаршированные кусочками красного перца, – это классическое сопровождение к джину и мартини. Вкусную, но, может быть, чуть менее привлекательную альтернативу могут составить в этом смысле анчоусы и горгонзола (*Gorgonzola)*. Некоторые эксперты говорят, что насыщенный вкус оливок без косточек лучше всего сочетается с джином, в котором доминирует вкус можжевельника. Думаю, определенный резон в этом есть (вспомните, как хорошо можжевельник сочетается с дичью), но мне кажется, что фаршированные оливки просто удобнее для посетителей баров: им не нужно, как попугаям, выковыривать из плодов косточки, отвлекаясь ради этого от флирта или обсуждения внешней политики США. Кроме того, оливка с начинкой, красной, как глаз быка, да к тому же пронзенная палочкой для коктейля, служит доступной визуальной метафорой для воздействия, которое оказывает мартини на человеческий мозг.

**Болгарский перец и томаты.** *См. Томаты и болгарский перец*

**Болгарский перец и цыпленок.** *См. Цыпленок и болгарский перец*

**Болгарский перец и чили.** *См. Чили и болгарский перец*

**Болгарский перец и яйца.** Думаю, я никого не шокирую рассказом о том, почему альбом с музыкой из сериала «Клан Сопрано» называется «Перцы и яйца» (*Peppers and Eggs*), хотя композиции с таким названием в нем нет. Сошлюсь на статью «Перцы и яйца. Полнокровные мужчины и поклонение матери в итало-американской криминальной культуре» (*Peppers and Eggs. Red-Blooded Males and Mother-Worship in Italian-American Crime Culture*), которую опубликовала доктор Мария-Грация Инвентадо (*Maria-Grazia Inventato*), заведующая кафедрой культурологии

университета О-Клер (*Eau Claire*), штат Висконсин. По ее словам, «для многих мафиози стручковый перец с его «эрегированным» плодом, кроваво-красным соком и кровным родством с агрессивной несдержанностью перца чили выступает в качестве мощного символа латинской маскулинности, одновременно противостоящей феминности и поддерживающей женское начало, символом которого выступают яйца. Тем не менее следует отметить, что рецепт приготовления блюда с таким названием требует как размягчения перца, так и размешивания символа материнства, то есть двойной травмы, значение которой оценит каждый, кто знаком с динамикой отношений «мать – сын» даже во втором или третьем поколении иммигрантских общин». Обжаривайте пару нарезанных на кусочки красных (или зеленых) перцев до тех пор, пока они не размягчатся и не выпустят сок. Размешайте в этой массе четыре больших яйца, приправьте специями и поместите внутрь четырех батончиков чиабатты или рогаликов из белого хлеба. Это кушанье традиционно подается во время Великого поста, когда мясо запрещено, – может быть, именно поэтому оно имеет для меня скорее вкус праздника, чем вкус фастфуда. В похожем баскском блюде пипераде (*piperade*) с яичницей сочетаются нарезанный перец, лук и томаты. См. также раздел **Чили и яйца**.

# Чили

Жгучесть чили затрудняет оценку других его вкусовых характеристик. Как и у его близкого родственника, болгарского перца, зеленый перец чили – это недозрелый красный; он имеет свежий вкус зеленых бобов или гороха. Красный перец слаще зеленого – а в остальном его трудно характеризовать. Сушеный чили еще слаще и, как правило, демонстрирует те же богатые фруктовые вкусы, а иногда и вкус дымка и кожи, что и вяленые томаты и оливки. Фанатам чили полезно познакомиться с диапазоном вкусов и остроты сортов чили и продуктов, в которые они входят, – масел, соусов, водок и паст.

**Чили и авокадо.** *См. Авокадо и чили*

**Чили и ананас.** *См. Ананас и чили*

**Чили и анис.** Когда вам захочется отведать пряные колбаски из Италии, но не будет возможности их купить, попробуйте добавить несколько щепоток семян укропа и измельченный сушеный перец к высококачественным, но не пряным свиным колбаскам. См. также **Свинина и брокколи**.

**Чили и анчоусы.** Прик наам пла (*Phrick naam pla*), простую смесь из нарезанного свежего чили и рыбного соуса, вы найдете в Таиланде едва ли не на каждом столе. Эта приправа, которая на первый взгляд может показаться незнакомой, работает на тех же принципах, что и сочетание соли с перцем, но имеет несколько особенностей. В Таиланде в качестве приправы редко используют морскую соль – она считается довольно грубым ингредиентом. А перец горошком, хотя до сих пор фигурирует в тайских соусах и пастах, уступил свое положение главного поставщика остроты перцу чили, привезенному из Нового Света в XVI веке.

**Чили и апельсин.** *См. Апельсин и чили*

**Чили и арахис.** Как осуществляется миссия арахиса, нейтрализующая остроту чили? Капсаицин, соединение без вкуса и запаха, обуславливающее остроту этого перца, не растворяется в воде, но растворяется в жире. Именно поэтому, считают некоторые исследователи, резкость чили «экранируется» жирностью арахиса. Арахис также вооружен триптофаном, который вызывает сон, и подавляет действие эндорфинов, вырабатываемых организмом для борьбы с остротой чили (как утверждается, в противном случае вы потеряли бы голову от удовольствия вкушать острейшее индийское блюдо виндалу

(*vindaloo*) с креветками). А может, чили и арахис, наоборот, действуют заодно? Ведь они часто объединяются в сложных гарнирах для супов и блюд из лапши, их вместе измельчают в пасте для сатая (*satay*), а в мексиканской кухне центральное место занимает моле-де-какауате (*mole de cacahuate*), соус «с дымком», содержащий большое количество сухого чили и арахиса.

**Чили и арбуз.** *См. Арбуз и чили*

**Чили и баклажан.** *См. Баклажан и чили*

**Чили и бекон.** Сладкий рассыпчатый кукурузный хлеб обычно кажется похожим на кекс, но с помощью бекона ему можно придать определенную пикантность. Вот рецепт горячего блюда, которое можно очень быстро и достаточно легко приготовить на завтрак. Взбейте в большой миске два яйца, добавьте 450 г простого йогурта и 50 г топленого масла и взбейте смесь еще раз. Просейте вместе 65 г простой муки, 2 ч. л. соли и 1 ч. л. соды, постепенно подмешайте все это в яичную смесь. Добавьте 275 г кукурузной муки тонкого помола, четыре мелко нарезанных ломтика хорошего обжаренного бекона и 1 ч. л. хлопьев сушеного чили. Последние придадут блюду аромат дымка, а также некоторую остроту (можно вместо хлопьев чили взять аналогичное количество мелко нарезанного свежего зеленого перца халапеньо). Смажьте форму жиром, оставшимся от обжарки бекона, заполните примерно до половины полученной смесью и выпекайте при 200 °C (отметка «6» на газовой плите) около 20 мин. – до того момента, когда масса поднимется и станет золотистой. Другой вариант: залейте всю массу в квадратную форму размером 23 см и прогрейте в течение 25–30 мин., после чего нарежьте на квадраты. Вне зависимости от метода получится отличный спред, который можно использовать с холодным сливочным сыром и пикантным острым желе.

**Чили и болгарский перец.** Оба растения – члены семейства *capsicum*, но в болгарском перце отсутствует капсаицин (*capsaicin*), который придает жгучесть чили.

Острота перца измеряется по шкале Сковилла (*Scoville*), причем хабанеро (*Habanero*) и скотч боннет (*Scotch Bonnet*) имеют по шкале Сковилла показатели от 80 000 до 150 000, а халапеньо – от 2500 до 8000. Показатель Сковилла для болгарского перца – это большой жирный ноль. Впрочем, если вынуть из зеленого халапеньо семена и ребрышки, то его агрессивность уменьшится и он станет очень похож по вкусу на своего кроткого родственника. Дело в том, что у обоих видов перца доминантный вкус определяет одно и то же соединение, 2-метокси-3-изобутиловый пиразин, который, между прочим, присутствует также в винах каберне совиньон (*Cabernet Sauvignon*)

и совиньон блан (*Sauvignon Blanc*). Точно так же красный чили схож по вкусу с неострым красным перцем, хотя в отличие от зеленых собратьев у них нет общего вещества, определяющего этот вкус (то есть соединения, которые можно опознать с первого укуса). Как бы то ни было, все перцы – зеленые и красные, большие и маленькие – отлично комбинируются друг с другом. Попробуйте сделать блюдо в индийском духе: зеленый перец, начиненный смесью из картофеля с чили. Для этого смешайте грубо размятый вареный картофель с луком, обжаренным со смесью индийских специй и чили, начините этой смесью плоды зеленого болгарского перца, из которых вынуты семена, положите в каждый немного сливочного масла и потушите до готовности, то есть примерно 30–40 мин., при температуре 180 ˚С (отметка «4» на газовой плите). Процесс можно ускорить, предварительно бланшировав перец.

**Чили и брокколи.** *См. Брокколи и чили*

**Чили и говядина.** *См. Говядина и чили*

**Чили и грецкий орех.** *См. Грецкий орех и чили*

**Чили и жирная рыба.** *См. Жирная рыба и чили*

**Чили и имбирь.** *См. Имбирь и чили*

**Чили и капуста.** Кимчхи – корейское блюдо, которое готовится из маринованных овощей, часто – из капусты, заквашенной с перцем. До прибытия из Нового Света перца чили основную роль в приготовлении этого гарнира играли имбирь и чеснок; сейчас их вытеснил очень острый и сладкий красный перец кочху (*koch'u, gochu*), который кладут в блюдо как целым, так и нарезанным на крупные куски. Капуста для кимчхи – это, как правило, сладкий китайский сорт; в лучшем кимчхи ее сохраняют целиком, но нередко измельчают, чтобы разложить по банкам приемлемого размера. При приготовлении кимчхи используется и много других овощей, в том числе огурцов и баклажанов, которые придают ей особый вкус; к одному и тому же блюду может быть предложено несколько различных типов кимчхи. Если вы почувствовали необходимость попробовать кимчхи, ищите ее в магазинах азиатской бакалеи. А может быть, потом вы начнете делать собственную кимчхи и держать ее до вызревания в своем саду?

**Чили и картофель.** *См. Картофель и чили*

**Чили и козий сыр.** *См. Козий сыр и чили*

**Чили и кокос.** Кокосовое молоко имеет свойство заключать в свои сладкие, всепрощающие объятия все ингредиенты тайской кухни. Оно «закругляет» острое послевкусие лайма, «приглушает» сложный характер рыбного соуса, «успокаивает» жар чили, активный компонент которого, капсаицин, растворим в жирах, но

не в воде. В тайских карри чаще всего используется умеренной остроты чили под названием Прик Чи Фа (*phrik chii faa*, он же *skypointing chill*, он же «японский» чили). Обычно его кладут в блюда в высушенном виде, но иногда и свежим.

**Чили и лайм.** *См. Лайм и чили*

**Чили и лимон.** Острота чили может маскировать его фруктовые качества. Так, перец хабанеро настолько жгучий, что вы почти наверняка пропустите присутствующие в его вкусе прекрасные ноты цитрусовых, которые так хорошо сочетаются с лимоном как в соленых, так и в сладких соусах. В соответствии с названием цитрусовый вкус имеет и еще одна разновидность чили, Аджи Лемон Дроп (*Aji Lemon Drop*), но и она находится очень высоко на шкале Сковилла из-за своей остроты. В США существует линейка десертных соусов с чили под названием *Toad Sweat*, которая включает в себя лимонно-ванильный соус с нотами Хабанеро, хорошо подходящий для мороженого и фруктовых салатов.

**Чили и листья кориандра.** Часто используются вместе. Зеленые чили имеют особенно приятное сродство с кориандром, добавляя острую свежесть его пышной, словно после дождя, травянистости. Перемешайте эти компоненты с небольшим количеством лимонного сока и сахара и подавайте к столу в качестве приправы.

**Чили и манго.** *См. Манго и чили*

**Чили и миндаль.** Пряный, насыщенный соус ромеско (*romesco*) родился в Таррагоне, которая расположена на морском побережье в 113 км к юго-западу от Барселоны. Его делают из растертого миндаля (и/или фундука), томатов, чеснока и высушенного сладкого перца чили сорта Ромеско, от которого соус и берет свое название. Еще одно название Ромеско – Нора (*Nora*). Перец Нора всегда сухой, красно-коричневого цвета и имеет дымный вкус. Он один из тех красных перцев, которые послужили основой для создания вездесущей приправы пиментон (*pimentón*), испанской паприки. Если вы не можете найти перец сорта Нора, попробуйте Анчос (*Anchos*). Соус ромеско обычно подают с жаренным на углях местным луком *calçot*, похожим на лук-порей, и морепродуктами. Но почему нужно лишать его компании бараньи отбивные или цыпленка, зажаренного на гриле?

**Чили и моллюски.** *См. Моллюски и чили*

**Чили и мята.** Вада пав (*Vada pav*), популярный фастфуд, рожденный в Мумбаи, по существу, представляет собой шарики из картофельного пюре с луком и специями, залитые гороховым кляром, к которым добавлена приправа чатни из листьев мяты,

перетертых со свежим зеленым чили, лимонным соком и солью. Шарики помещаются в мягкие белые булочки. Вкусное желе из мяты и чили легко сделать в домашних условиях: просто добавьте пару мелко нарезанных халапеньо к списку компонентов, по которому готовится стандартное желе из мяты.

**Чили и оливки.** Существование приятного контрапункта, обусловленного сладкими кусочками чили в оливках, подтверждено весомыми научными исследованиями, выполненными в Калифорнийском университете в Дэвисе. Оказывается, капсаицин, соединение, ответственное за остроту чили, также подавляет нашу способность обнаруживать горечь, таким образом, смягчая резкость оливок.

**Чили и печень.** *См. Печень и чили*

**Чили и свинина.** Сладкий красный чили встречается со свининой в колбасе чоризо, которая лет десять лет назад была экзотикой, а потом вдруг пробил ее час, и с тех пор она красуется на первых страницах меню всего мира. По концентрации пиментона, который используется для придания ей вкуса, чоризо делится на *dulce* (сладкую/мягкую) и *picante*, хотя при желании специй в нее можно положить столько, что она станет *agridulce* (горькой). Приправу пиментон (*Pimentón)* делают из различных сортов чили, в том числе Нора (*Nora*) и *Choricero*; ее свойства также зависят от региона и технологии приготовления. Так, в долине Ла-Вера в Эстремадуре спелый перец висит в полевых коптильнях до двух недель, прежде чем разовьет свой характерный глубокий и богатый вкус. И, конечно, этот вкус существенно отличается от вкуса того чили, который оставляют сушиться на солнце. Можно много говорить о том, что нужно попробовать весь спектр видов пиментона, чтобы понять, что они совершенно разные – и не только потому, что продаются в разных симпатичных баночках. В Венгрии подобным образом из сушеных красных чили делают приправу паприка (*paprika*), которая также доступна в широком диапазоне стилей, но, как говорят, имеет более фруктовый характер, чем пиментон. Паприка в Венгрии используется примерно так же, как пиментон в Испании – то есть с чем угодно.

**Чили и твердый сыр.** *См. Твердый сыр и чили*

**Чили и томаты.** В начале 1990-х в Лондоне недалеко от места моей работы открыли тапас-бар. Хотя он был меньше, чем тюремная камера, в него набивалось по 20–30 клиентов, потому что еда была восхитительной. Я говорю «еда», но на самом деле имею в виду пататас бравас (*patatas bravas*). «Бравый (храбрый, злой) картофель», как знают любители этой закуски, представляет собой ломтики или кубики жареной картошки,

«задрапированные» томатным соусом с чудовищно жгучим пиментоном. К картофелю подавали также чесночный соус айоли (*aioli*) в барселонском стиле. Конечно, мы пробовали в этом баре и мансанилью (*manzanilla*) с моллюсками, и острые тефтели альбондигас (*albondigas*), и тортильи, и креветки аль пиль-пиль (*gambas al pil-pil*). Но после нескольких посещений все мы рано или поздно начинали заказывать *bravas. Bravas, bravas, bravas* и только *bravas*. Наверное, наступит время, когда люди будут совершать паломничество в лондонский район Сохо, как заходят они сегодня в знаменитый *Las Bravas* в Мадриде. Они могли бы это делать и сейчас, если бы заведение неожиданно не закрылось. Сегодня, задним числом, я размышляю о том, чего хотели владельцы, открывая этот бар. Собирались приобщить британских гурманов к славе испанской кухни? Отчего они закрылись? Устали работать в знаменитой забегаловке с чипсами, забитой женщинами внушительных размеров, которые с бульканьем разливают передержанную в бочках риоху (*Rioja*) и гасят окурки Marlboro Lights в разводах чесночного майонеза?

**Чили и тыква баттернат.** *См. Тыква баттернат и чили*

**Чили и устрицы.** *См. Устрицы и чили*

**Чили и цветная капуста.** *См. Цветная капуста и чили*

**Чили и цыпленок.** *См. Цыпленок и чили*

**Чили и чеснок.** Узнать, что не все продукты в Италии хороши, – это столь же большое разочарование, как выяснить, что Санта-Клауса не бывает… В течение первых нескольких дней нашего отдыха на итальянских озерах мы с моей сестрой исчерпали варианты ресторанных обедов. На четвертый день мы разработали «план Б»: не есть ничего, кроме *aglio, olio e peperoncino*, то есть спагетти с чесноком, маслом и перцем чили. Это блюдо не всегда имеется в меню, но можно быть уверенным в том, что на каждой итальянской кухне есть все ингредиенты для такого спагетти, а возможность установить наценку на него не даст отклонить заказ. *Aglio olio* – это одно из тех блюд, которые итальянцы готовят для друзей, заявившихся поздно ночью к ним домой. И если вы попробуете сами приготовить это блюдо, то увидите почему: таинственным образом *aglio olio* намного вкуснее и сытнее, чем простая сумма его частей. В идеале хорошо есть его четыре ночи подряд. Пока варятся спагетти, подогрейте в кастрюльке оливковое масло в количестве, достаточном для того, чтобы покрыть пасту, но не пропитать ее. Мелко нарежьте чеснок (примерно по зубчику на порцию), положите его в масло и обжарьте до золотистого цвета (не сожгите!). Другой вариант – обжарить чеснок целиком и затем раздавить; все зависит от того, как вы относитесь к чесноку (нарезка – более распространенный

метод). Извлеките чеснок или оставьте его в смеси (в зависимости, опять же, от отношения к чесноку), чайной ложкой разбросайте хлопья сушеного чили по спагетти, перемешайте и залейте чесночным маслом. Подавайте с рубленой петрушкой и тертым сыром.

**Чили и шоколад.** *См. Шоколад и чили*

**Чили и яйца.** Это соединение искушенности и невинности, неудачное несовпадение тенденций, как малышка с проколотыми ушками. Но так кажется до тех пор, пока перед вами не появляется тарелка с пад тай (*pad thai*) – мягкой вкусной яичницей-болтуньей, украшенной кружочками свежего красного чили. Еще один вариант – *Huevos Mexicanos*, «яйца по-мексикански», своего рода патриотический завтрак, который представляет собой яичницу-болтунью, украшенную гарниром цветов национального флага Мексики: зеленый (перец чили), красный (томаты) и белый (лук). Формалисты и мясоеды, наверное, должны добавлять сюда нарезанных орла и змею с мексиканского герба…

# Пряный вкус

Базилик
Корица
Гвоздика
Мускатный орех
Пастернак

# Базилик

Сладкий базилик – самая теплая, самая вкусная, красивая, свежая и неотразимо симпатичная из пряных трав. Он имеет сильные ноты других пряностей – гвоздики, корицы, аниса и полыни – в сочетании с мятной травянистостью. Это становится особенно заметно, когда базилик измельчают в больших количествах, чтобы сделать песто. Базилик сочетается со многими компонентами – с лимоном, лаймом, корицей, с тайским базиликом, отдающим солодкой, – все они отлично воспринимают насыщенную пряность и активную свежесть базилика. Сушеный базилик, конечно, не может служить полноценной заменой свежему, но и им не стоит пренебрегать. Безусловно, при сушке исчезают многие прекрасные вкусовые ноты, но зато у тщательно высушенного базилика развиваются другие характерные ноты – пряные, солодковые, мятные. Они хорошо сочетаются с тушеной рыбой и запеченной бараниной.

**Базилик и анис.** Если вы любите базилик и анис, то должны пойти на все, чтобы раздобыть тайский базилик. Легко опознаваемый по фиолетовому стеблю тайский базилик имеет вкус солодки с оттенком корицы. Если вы не живете рядом с тайским или китайским супермаркетом, то вам, наверное, будет легче вырастить его самому, чем искать в магазинах. А если вы готовите много тайских карри или продуктов, обжаренных во фритюре, то выращивание тайского базилика становится неизбежным.

**Базилик и гвоздика.** Некоторая часть остроты базилика происходит от вещества под названием эвгенол (*eugenol*), которое придает характерный вкус гвоздике. Мне рассказывали, что если базилик, как говорится, «не тянет», то итальянские домохозяйки, готовящие песто, кладут в него щепотку молотой гвоздики. Во вкусе базилика священного, используемого в тайской кулинарии, эвгенол преобладает, поэтому свежая трава оказывает такое же «анестезирующее» влияние на рот, как и гвоздика. Наверное, именно поэтому базилик священный часто используют в паре с перцем чили при обжаривании во фритюре, например при приготовлении бай капроу (*bai kaprow*): базилик снимает избыток остроты у чили. Размелите в пасту три зубчика чеснока, свежий красный чили (по вкусу) и немного соли. Нагрейте на сильном

огне 2 ст. л. арахисового масла и прожарьте эту пасту в течение 30 секунд. Добавьте фарш из двух тонко нарезанных куриных грудок и обжарьте его до готовности. Сделайте соус из 3 ст. л. воды, 2 ст. л. соевого соуса, 1 ч. л. сахара, 0,5 ч. л. белого перца и горсти листьев базилика священного. Подавайте с несоленым вареным рисом. Можно приправить блюдо по вкусу другим соусом. (См. **Лайм и анчоусы**).

**Базилик и грецкий орех.** Грецкий орех и базилик с удовольствием «общаются» с вареной зеленой фасолью. Перемешайте только что подсушенную фасоль с теплым ореховым маслом, добавьте нарванные листья базилика и, может быть, немного измельченных грецких орехов. Если вам не нравится в песто смолистый вкус кедровых орехов, то вы с радостью обнаружите, что грецкие орехи способны стать их прекрасным и гораздо менее «самоуверенным» заменителем.

**Базилик и козий сыр.** В салате из томатов и моцареллы тонкий «звоночек» базилика – это сама сладость и легкость, но в более грубой компании он тоже может «звучать» довольно грубо (пример – песто). Соедините его с «игривым» козьим сыром – предпочтительно каким-то пикантным, островатым и достаточно мягким, чтобы его можно было намазывать на булочки для песто, рецепт которых приведен ниже. Поместите 375 г простой муки, щепотку соли и 1 ст. л. разрыхлителя в кухонный комбайн и перемешайте в импульсном режиме. Добавьте 75 г охлажденного сливочного масла, нарезанного кубиками, и снова перебейте, пока смесь не начнет напоминать крошки. Смешайте 4 ст. л. песто с 125 мл холодного молока и добавьте в смесь через подающую трубку при работающей машине. Перемешивайте массу до тех пор, пока не образуется тесто. При необходимости добавьте немного молока или муки, если масса окажется соответственно слишком сухой или слишком влажной. Выньте тесто, немного подмесите его на посыпанной мукой поверхности до получения однородной массы и раскатайте в лист толщиной до 1,5 см. С помощью резака для печенья вырежьте из теста 12 кружочков диаметром 6 см, положите их на смазанный растительным маслом противень и выпекайте при температуре 220 °С (отметка «7» на газовой плите) 12–15 мин.

**Базилик и кокос.** Свежеразорванные листья базилика создают идеальный контрапункт насыщенной жирности кокосового ореха. Посыпание обычным сладковатым базиликом сливочного тайского карри не только творит чудеса с его вкусом, но и придает блюду вид рынка на воде, что делает тайский суп особенно приятным для глаз. Еще лучше будет обстоять дело, если вы сможете достать тайский базилик – он по вкусу похож на

своего сладкого родственника, но демонстрирует более сильные ноты аниса.

**Базилик и лайм.** *См. Лайм и базилик*

**Базилик и лимон.** *См. Лимон и базилик*

**Базилик и малина.** *См. Малина и базилик*

**Базилик и моллюски.** *См. Моллюски и базилик*

**Базилик и мягкий сыр.** Базилик можно считать травяным эквивалентом горошинам душистого перца – в нем тоже сочетаются вкусы гвоздики, корицы, мяты и аниса. Там, где использовать специи может оказаться неудобным, например в сэндвиче, в качестве компромисса на хлеб можно положить базилик – лучше с некоторым количеством нарезанных моцареллы, прошутто и томатов. Помимо яркого вкуса испускаемых им эфирных масел базилик порадует вас приятным хрустом на зубах. Считайте это ответом мира флоры на удовольствие вгрызаться в сэндвич.

**Базилик и мята.** Часто в базилике, особенно сушеном, обнаруживаются ноты мяты (что не всегда можно приветствовать). В силу этого для песто предпочтительнее использовать лигурийский базилик, поскольку в нем следы мяты отсутствуют. Соедините лучшие качества обоих растений в «летней» пасте с кабачками. Нарежьте четыре кабачка на кружочки толщиной 2 см и поместите их на противень, щедро смазанный растительным маслом. Влейте еще немного масла и обжарьте кабачки при 180 °C (отметка «4» на газовой плите) в течение 30 мин. Тем временем приготовьте до состояния «аль денте» 200 г пасты («ракушки» или «бантики» – фарфалле). К этому времени кабачки должны хорошо подрумяниться с обеих сторон и немного опасть. Слейте воду из пасты, смешайте ее с кабачками и маслом, выложите смесь в лоток. Добавьте пару горстей тертого пармезана и немного мелко нарезанных базилика и мяты. Хорошим дополнением к этому блюду могут служить зубчики чеснока – их нужно очистить и обжарить с кабачками.

**Базилик и твердый сыр.** *См. Твердый сыр и базилик*

**Базилик и томаты.** Кисло-сладкая мякоть томатов «любит» горький, пряный вкус свежего базилика. Имея в руках оба этих компонента, даже самый неопытный повар может сделать что-нибудь вкусное, так что базилик и томаты можно считать своего рода кулинарными стабилизаторами. Их можно объединить в густом соусе для пасты или пиццы (см. **Чеснок и базилик**), в супах, ризотто, омлетах или пирогах. Если в жаркий летний день не хочется доставлять себе слишком много кулинарных хлопот, потратьте менее десяти минут на то, чтобы нарезать эти компоненты и сложить их на поджаренный деревенский хлеб для

брускетты, или сделать салат с моцареллой, салат панцанелла (*panzanella*) со вчерашним хлебом. Или попробуйте положить нарезанные томаты и разорванные листья базилика в только что приготовленную пасту «волосы ангела» и добавить к ним небольшое количество оливкового масла и приправ… В любом случае результат столь небольших усилий будет настолько впечатляющим, что банки готового томатного соуса с базиликом просто обязаны будут еще больше покраснеть (от стыда). См. также **Томаты и гвоздика**.

**Базилик и цыпленок.** Желанная многими комбинация в действительности оказывается менее чарующей, чем можно было ожидать. Майонез с базиликом хорошо «смотрятся» в багете с мясом цыпленка, а сладкие листья базилика являются адекватной заменой тайского базилика в жарко́м в тайском стиле. Но, пожалуйста, избавьте нас от цыпленка с соусом песто, возлежащего на пасте!

**Базилик и чеснок.** *См. Чеснок и базилик*

**Базилик и яйца**

Когда будете красить яйца в зеленый цвет
(Только хочу предупредить вас: нет,
Не в тот зеленый «эко», в какой «Приусы» красят у нас,
А в яркий, что носят мужчины с планеты Марс),
Выбирайте с умом нужный зеленый продукт:
Он должен вкусом своим понравиться всем вокруг.
Не подойдут вам зеленый газон,
Зеленый жилет, что носил старый гном,
Зеленая тушь, ибо се есть отрава,
Не будет полезно пюре из долла́ра,
И лишними станут плоды авокадо,
Когда ими яйца окрашивать надо.
Зеленый чай (актуальнейший тренд!)
Придется не к месту в данный момент,
А листья салата и перья порея
Хоть зелены, но при варке белеют…
Перец неострый, зеленый горошек?
Цвет у них тоже не самый хороший…
Брокколи? Да, ее плюсы огромны,
Только вот тон недостаточно темный…
Окра, петрушка, капуста кудрявая
Тоже спасуют пред этой забавою…
Но есть в мире зелени прочный краситель!
Речь я веду о простом базилике;
Добавьте к яичнице свежее песто,

Перемешайте, воскликните «presto!»…
Зеленый омлет с ветчиной любому гурману приглянется!
(Сэм, не надейся, тебе ничего не достанется!)

# Корица

Корица – «домашняя» и одновременно экзотическая специя. Сладкая, теплая, слегка горьковатая корица передает свой вкус яблочным пирогам и кондитерским изделиям, праздничным марокканским таджинам (tagine) и салатам, мексиканским моле (mole) и индийским дхалам (dhal). Кассия (Cinnamomum cassia), грубоватая «кузина» корицы, поступает в продажу в виде кусочков коры (в отличие от аккуратных трубочек настоящей корицы). Кассия значительно дешевле, поэтому иногда торговцы специями подмешивают ее к настоящей молотой корице. Понюхайте смесь, и в этом случае вы обнаружите что-то от аромата звездчатого аниса (его еще иногда называют китайской корицей). Для меня, впрочем, последний так благоухает колой, что я почти чувствую характерную отрыжку…

**Корица и абрикос.** В старину в Англии корицу называли «палочкой для пудинга». Между прочим, именно такая «палочка» полностью преобразовала всю технологию приготовления сладостей. Добавьте к абрикосам небольшое количество воды, палочку корицы и сахар по вкусу.

**Корица и ананас.** *См. Ананас и корица*

**Корица и анис.** Китайский порошок из пяти специй представляет собой сочетание молотых корицы, звездчатого аниса, семян фенхеля, гвоздики и сычуаньского перца. Если вы сильно восприимчивы к специям, то даже палочка корицы и листик звездчатого аниса могут придать купленному вами говяжьему бульону богатый вкус и «восточную» глубину. Положите эти специи в остатки жареной говядины, добавьте рисовую лапшу, зеленый лук, мяту, перец чили, и вы получите диковинное (но вкусное) вьетнамское блюдо фо (*pho*).

**Корица и апельсин.** Как отмечает эксперт по специям Тони Хилл (*Tony Hill*), через несколько секунд, проведенных во рту, кусочек корицы начинает проявлять свой сложный характер, поскольку разные эфирные масла по-разному взаимодействуют с водой. Сначала появляются вкусы апельсиновой эссенции и кедровых орешков, затем – острота, напоминающая о гвоздике или мягком перце. В силу этого корица прекрасно сочетается с апельсином, а ее сладость частично компенсирует резкость фрукта. Классическое сочетание – дольки апельсина, которые посыпаны парой щепоток молотой корицы и сбрызнуты

апельсиновой водой. Попробуйте также добавить корицу в торт, описанный в разделе **Апельсин и миндаль**.

**Корица и арахис.** *См. Арахис и корица*

**Корица и арбуз.** *См. Арбуз и корица*

**Корица и банан.** *См. Банан и корица*

**Корица и баранина.** Когда на площадь Джемаа аль-Фна в Марракеше падает черная ночь, воздух наполняется ароматами пряного мяса, которое жарят здесь прямо на углях. Эти ароматы привлекают множество местных жителей и туристов. Словно змеи, зачарованные звуками флейты факира, они проползают между аккуратными горками из бараньих голов, чтобы рассесться по прокуренным палаткам, освещенным тусклыми керосиновыми лампами… Обеспокоенным родителям, которые хотят, чтобы их дети сидели у обеденного стола как пригвожденные, можно посоветовать простой трюк: заказать баранину с корицей. Это мясо имеет прекрасный вкус и в блюдах, которые медленно готовятся в конических таджинах, и в кебабах, посыпанных мелко нарезанным луком. Попробуйте приготовить нечто подобное дома, взяв примерно 1 ч. л. корицы на 500 г мяса.

**Корица и вишня.** Вот рецепт венгерского вишневого супа – лихого, как народный танец. Возьмите 500 г кислой вишни, например сорта Морелло (*Morello*). Положите плоды в пакет для морозильника и раскатайте их скалкой, чтобы некоторые из них полопались. В кастрюлю влейте 500 мл вина (для супа этого типа обычно используют рислинг, бордо и розовые вина с ароматами фруктов), добавьте палочку корицы длиной 6 см, 50 г сахара, полоски цедры лимона, лимонный сок и щепотку соли. На медленном огне доведите жидкость до кипения, накройте крышкой и поварите 15 мин. Процедите смесь в чистую кастрюлю, стоящую на среднем огне. Возьмите несколько столовых ложек жидкости, смешайте их с 1 ч. л. кукурузной муки, чтобы получилась паста. Добавьте ее к теплому отвару из вишни и перемешайте, чтобы он немного загустел. Добавьте вишни и варите на медленном огне до мягкости, около 10 мин. Дайте немного остыть, затем добавьте 150 мл сметаны и перебейте смесь блендером. Подавайте охлажденной в качестве аперитива или на десерт (в последнем случае, возможно, придется добавить немного сахара). Если у вас есть только сладкая вишня, то вначале положите 25 г сахара и добавьте немного больше лимонного сока, а затем подстраивайтесь к своему вкусу.

**Корица и гвоздика.** Какие ассоциации вызывает эта пара? Прикосновение к листьям плюща и остролиста. Кастрюля с кипящим глинтвейном. Сливовый пудинг. Традиционный рождественский пирог. Но такое великолепное сочетание не

должно ограничиваться Рождеством и сладкими блюдами. Положите шестисантиметровую палочку корицы и три гвоздики в кастрюлю, где варится рис басмати, и вы получите необычный, праздничный гарнир для карри. Если вам нравится желтый цвет, добавьте к рису 0,5 ч. л. куркумы.

**Корица и говядина.** *См. Говядина и корица*

**Корица и грейпфрут.** Пример прекрасного сочетания – половина грейпфрута, посыпанного корицей. А что вы скажете о грейпфрутовом чизкейке с бисквитной основой, обогащенном корицей и медом? Растопите 75 г сливочного масла, размешайте в нем 10 кусочков несладкого бисквитного печенья, 2 ч. л. молотой корицы и 2 ст. л. меда. Застелите получившимся коржом форму диаметром 20 см со съемным дном. Перемешайте 3 ст. л. сахарной пудры и 500 г сыра маскарпоне (*Mascarpone*), затем осторожно влейте сок и положите натертую цедру от двух грейпфрутов и мелко нарезанную мякоть еще одного грейпфрута. Выложите смесь ложкой на основу из печенья и поставьте форму в холодильник на несколько часов, до подачи на стол. Можно в качестве альтернативы сделать верх с желатином, но мне больше нравится текучая жирная бархатистость начинки, которую дает более простой рецепт.

**Корица и грецкий орех.** *См. Грецкий орех и корица*

**Корица и груша.** *См. Груша и корица*

**Корица и имбирь.** *См. Имбирь и корица*

**Корица и инжир.** Херес *Pedro Ximenez* – густой и темный, как старомодная микстура от кашля, и сладкий, как инжирный пудинг. Проварите на медленном огне 15 нарезанных сушеных плодов инжира в 100 мл теплой воды и 100 мл хереса с добавкой 0,5 ч. л. молотой корицы. Дождитесь, пока жидкость загустеет и станет липкой, дайте немного остыть и подавайте с ванильным мороженым.

**Корица и кардамон.** *См. Кардамон и корица*

**Корица и клубника.** *См. Клубника и корица*

**Корица и кокос.** *См. Кокос и корица*

**Корица и кофе.** *См. Кофе и корица*

**Корица и лайм.** *См. Лайм и корица*

**Корица и миндаль.** *См. Миндаль и корица*

**Корица и морковь.** Вкус моркови – древесный, с оттенками смолистой сосны. Корица – высушенный внутренний слой коры тропического дерева. Соедините их в классическом морковном пироге и высадите в дендрарии своей вкусовой памяти.

**Корица и мягкий сыр.** Может показаться, что корицу в этом сочетании вполне можно заменить мелом, но на самом деле в Америке сочетание сыра с корицей – это очень распространенная

комбинация. Впрочем, стоит иметь в виду, что в Америке с корицей хорошо идет все. Конечно, европейцы тоже кладут корицу в выпечку и пирожные, но пока она не является обязательным компонентом в жевательной резинке, конфетах, сухих завтраках, коле, кофе, чае и алкогольных напитках. А вот в США в каждом аэропорту, в каждом торговом центре пекари из *Cinnabon* каждые 30 мин. вынимают из духовок лотки со свежеиспеченными рогаликами и обильно поливают их глазурью из сливочного сыра. *Cinnabon rolls* составляют основу и так называемой датской выпечки (*Danish pastries*). Она толще, чем в Европе, более липкая и гораздо сильнее отдает корицей – возможно, потому, что в США (а также в Китае, Вьетнаме и Индонезии) коричный аромат исходит не от корицы, а от кассии (*Cinnamomum aromaticum*). Кассия, которая растет в Китае и Индонезии, дает более твердый и темный продукт, чем настоящая корица, которую в Англию поставляют из Шри-Ланки. Кассия также сильнее, острее, проще и, как правило, более активно ведет себя во рту в сравнении со сладкой настоящей корицей, которая имеет более сложный вкус. В общем, кассия – это более жесткий вариант. Может быть, именно поэтому Америка так к ней пристрастилась…

**Корица и мята.** Пряная и одновременно травянистая смесь, которая хорошо сочетается с красным мясом. Попробуйте также добавить немного корицы в сироп с мятой (см. **Мята и арбуз**), чтобы получился его мятно-коричный вариант. Достаточно разбавить такой сироп газированной водой – и готов освежающий лонг-дринк.

**Корица и свинина.** Во Вьетнаме это сочетание можно встретить в распространенном мясном блюде тя кюэ *(cha que)*. Возьмите 500 г постной свинины, перебейте в кухонном комбайне с 3 ст. л. рыбного соуса, 3 ст. л. воды, 2 ст. л. арахисового масла, 1 ст. л. кукурузной муки, 1 ч. л. молотой корицы, 1 ч. л. пекарского порошка, 0,5 ч. л. соли и небольшим количеством белого перца. Поместите фарш на противень, покрытый фольгой, сформуйте из него батон толщиной 6 см. Смочите ладони водой и разгладьте поверхность цилиндра. Проколите фарш палочками для коктейля так, чтобы они дошли до самой фольги. Выпекайте при 190 °C (отметка «5» на газовой плите) в течение 25–30 мин., пока цилиндр не зазолотится, а воткнутая в него палочка не будет выходить чистой. Когда мясной батон остынет, нарежьте его ломтиками толщиной 5 мм. Этот продукт хорошо дополняет (или заменяет) паштет в сэндвичах бан ми (*banh mi*). См. раздел **Огурцы и морковь**.

**Корица и тимьян.** В сейфе, который стоит в штаб-квартире

компании KFC в Луисвилле, штат Кентукки, хранится рецепт полковника Сандерса – уникальное сочетание из 11 трав и специй. А вот я не делаю секрета из панировки, в которой запекают куриное мясо в лондонском районе Фицровия, хотя оно тоже получается – пальчики оближешь! Тщательно перемешайте 4 ст. л. муки с 1 ч. л. корицы и 1 ч. л. сушеного тимьяна. Посыпьте этой смесью шесть куриных ножек (бедер), опустите их во взбитое яйцо и обваляйте в панировочных сухарях. Обжарьте на решетке при 200 °C (отметка «6» на газовой плите) в течение 30 мин.; за это время мясо нужно один раз перевернуть. Если вы хотите сделать мясо чуть острее, добавьте в муку чуть-чуть кайенского перца. Подавайте в корзинке, хотя и мясо в моющихся чашках выглядит столь же эффектно.

**Корица и томаты.** Корица добавляет в резкий вкус томатов теплую басовую ноту. Попробуйте положить ее щепотку вместо сахара, чтобы подсластить консервированные томаты. Чуть приправленный корицей соус из томатов с корицей способен творить чудеса с тефтелями, бараниной, креветками и баклажанами. См. также **Говядина и корица**.

**Корица и тыква баттернат.** Это сочетание слаще зрелища корзины с котятами, дерущимися за леденец. Они вкусны как запеченные вместе, так и в супе. См. также **Имбирь и тыква баттернат**.

**Корица и черника.** *См. Черника и корица*

**Корица и шоколад.** Популярное сочетание в Мексике, где обожают класть корицу как в питьевой шоколад, так и в шоколадные батончики. Эта парочка присутствует также в моле (*mole*) – знаменитом соусе для мяса (См. **Шоколад и чили**). В остальном мире корица как ароматизатор шоколада сегодня вытеснена ванилью. Впрочем, недавно компания *Nestle* выпустила в Канаде ограниченную партию батончиков *KitKat* с корицей.

**Корица и яблоко.** *См. Яблоко и корица*

# Гвоздика

Английское название гвоздики, clove, происходит от латинского clavus, что значит «гвоздь». Похоже, что дело тут не только в визуальном сходстве, но и в жестком, прямом и остром вкусе специи. Ассоциация с гвоздями становится почти буквальной в случае использования cloute, конструкции из половины головки лука, к которой «гво́здиками» гвоздики «прибивается» лавровый лист. Такая конструкция используется для придания пряного вкуса супам, тушеным блюдам, соусам. Особый вкус гвоздики часто используют для того, чтобы изменить или «округлить» другие вкусы, хотя и из этого правила есть исключения. Одно из них – отварные английские сладости с ароматом гвоздики, другое – крепкая настойка из розовых занзибарских гвоздик, некогда очень популярная на юге Англии, которую, впрочем, делают здесь до сих пор. В Индонезии большинство сигарет имеют вкус гвоздики. Вкус гвоздики имеет и свежий тайский базилик священный, который так же, как гвоздика, создает эффект онемения губ.

**Гвоздика и апельсин.** *См. Апельсин и гвоздика*

**Гвоздика и базилик.** *См. Базилик и гвоздика*

**Гвоздика и бекон.** *См. Бекон и гвоздика*

**Гвоздика и ваниль.** *См. Ваниль и гвоздика*

**Гвоздика и говядина.** Используйте пару «гво́здиков» гвоздики при тушении говядины, как это прописано в большинстве французских рецептов приготовления бульонов или горшочков с мясом потофё (*pot au feu*), или положите щепотку молотой гвоздики в жарко́е. Вкус гвоздики будет едва различим, но ее горько-сладкое тепло «усиливает» вкус говядины таким образом, что она кажется темнее, а ее вкус – более концентрированным. Главное – не забыть вынуть целую гвоздику перед подачей к столу.

**Гвоздика и имбирь.** Гвоздике нужна компания. Ее редко можно встретить в рецептах «вне ансамбля» – возможно, потому, что большая часть вкуса гвоздики обеспечивается одним соединением (эвгенолом), и, для того, чтобы «округлить» этот вкус и сделать его тоньше, нужны дополнительные вкусы. В этом смысле показательна смесь четырех специй (*Quatre-Épices*), в которую входят гвоздика, имбирь (или корица), мускатный орех и

белый перец. Такая смесь имеет горячий, сладкий, фруктовый характер и потому придает глубину мясным блюдам, особенно свинине. См. также **Капуста и свинина**. Кстати, известная смесь «Пять специй» (*Five-Spice*) – это не «те самые» четыре специи плюс еще одна. См. **Корица и анис**.

**Гвоздика и корица.** *См. Корица и гвоздика*

**Гвоздика и кофе.** Подобно кардамону или семенам кориандра, гвоздику иногда перемалывают с кофе – так, в частности, поступают в Эфиопии. При этом получается двойной удар горечи, так что если вы предпочитаете более мягкий напиток в стиле латте, то сделайте по-другому: нагрейте кружку молока с парой гвоздик, а затем удалите их и добавьте молоко в кофе. См. также **Кардамон и корица**.

**Гвоздика и лук.** *См. Лук и гвоздика*

**Гвоздика и персик.** Соединение эвгенол, определяющее вкус гвоздики, содержат только некоторые фрукты, и один из них – персик. Возможно, именно поэтому маринованные персики так популярны на американском Юге. Перед тем как вставлять гво́здики гвоздик в персик, их нужно очистить. Да и у кого рука поднимется прокалывать кожицу персика, покрытую нежным пушком?

**Гвоздика и свинина.** Пара гвоздичек очень хорошо сочетается со свининой – и не только по вкусу, но и из-за того, что гвоздика действует в качестве натурального консерванта. В целом эвгенол и галловая кислота, присутствующие в гвоздике, даже при достаточно низких концентрациях дают сильный антиоксидантный эффект. В силу этого, по мере того как компании, производящие пищевые продукты, будут реагировать на растущее беспокойство потребителей различными синтетическими добавками, мы, вероятно, увидим гораздо больше примеров использования подобных сочетаний, что, конечно, совсем не плохо.

**Гвоздика и твердый сыр.** *См. Твердый сыр и гвоздика*

**Гвоздика и томаты.** *См. Томаты и гвоздика*

**Гвоздика и яблоко.** *См. Яблоко и гвоздика*

# Мускатный орех

Ботаническое название мускатного ореха, Myristica fragrens, звучит как имя девушки Бонда и в целом достаточно хорошо соответствует облику экзотического и красивого двойного агента на службе специй. Двойного – потому что он умеет делать как менее приторными сладкие сливочные блюда, так и менее горькими – овощи из семейства крестоцветных. Так называемая кроющая кожура, то есть внешнее покрытие ядра мускатного ореха, состоит из тех же вкусовых компонентов, что и само ядро, но в других пропорциях, и содержит немного меньше эфирного масла. В принципе, это взаимозаменяемые компоненты, но главное – нужно всегда отдавать предпочтение свежим, а не молотым специям. К тому же проще натереть на терке мускатный орех, чем кружевные кусочки кожуры, да и стоит он гораздо дешевле.

**Мускатный орех и авокадо.** Говорят, что авокадо с мускатным орехом – хороший афродизиак для мужчин. Причина: авокадо содержит витамин $B_6$, который якобы стимулирует выработку тестостерона, а мускатный орех запускает этот процесс, так что вместе они превращают мягкого, воспитанного маменькина сынка в Хавьера Бардема. Измельчите немного мускатного ореха над холодным супом из авокадо или над авокадо, начиненным моллюсками, и… немного постойте в сторонке.

**Мускатный орех и баклажан.** *См. Баклажан и мускатный орех*

**Мускатный орех и баранина.** Когда-то давным-давно, задолго до того, как я научилась готовить, в одной таверне на острове Корфу я ела спагетти болоньезе (*spaghetti bolognese*). Это было восхитительно! Но тогда я не знала (меня только недавно осенило), почему греческие блюда из нарезанной баранины приправляют сладким острым мускатным орехом: соус мусака у них уходит на пасту. Чтобы сделать спагетти корфиоте (*spaghetti corfiote*), нарежьте небольшую луковицу и размягчите ее на сковороде в 3 ст. л. сливочного масла или свиного жира. Добавьте 450 г фарша из баранины и тушите до тех пор, пока фарш не станет темно-коричневым. Добавьте 250 мл пюре из томатов (*passata*), 250 мл белого вина, 250 мл воды, 2 ст. л. мелко нарезанной петрушки, тертый мускатный орех и большую щепоть

сахара. Приправьте массу специями, доведите до кипения и варите на медленном огне около часа, периодически помешивая, пока большая часть жидкости не впитается. Добавьте еще немного тертого мускатного ореха, проверьте, хорошо ли мясо приправлено, и подавайте его к столу на пасте. В таверне его подавали на букатини (*bucatini*), длинной тонкой пасте, похожей на спагетти, но состоящей из полых внутри трубочек. Обратите внимание на то, что в некоторых рецептах мусаки мускатный орех заменяют корицей; в том же духе действуют создатели греческого блюда пастицио (*pastitsio*). См. **Говядина и корица**.

**Мускатный орех и брюква.** *См. Брюква и мускатный орех*

**Мускатный орех и ваниль.** *См. Ваниль и мускатный орех*

**Мускатный орех и грецкий орех.** Несколько щепоток тертого мускатного ореха могут улучшить вкус тортов или печенья с грецкими орехами точно так же, как чайная ложка порошка какао углубляет вкус сладостей, приготовленных с фундуком.

**Мускатный орех и капуста.** Мускатный орех может оживить унылую зелень. Посыпьте свеженатертым мускатным орехом отваренную капусту или зеленую капусту, обжаренную с маслом, и они заиграют новыми вкусами, как голые зимние деревья, расцвеченные сказочными огнями иллюминации.

**Мускатный орех и картофель.** *См. Картофель и мускатный орех*

**Мускатный орех и лук.** *См. Лук и мускатный орех*

**Мускатный орех и моллюски.** Мускатный орех, или комбинация мускатного ореха и кожицы, традиционно используется для того, чтобы приправлять креветок в горшочках. Кружевная кожица мускатного ореха, как и он сам, имеет четкий цитрусовый вкус, а также демонстрирует свежие перечные ноты. Это делает кожицу и орех естественными партнерами для блюд из креветок и омаров, в которых используются сливки или сливочное масло.

**Мускатный орех и пастернак.** Некоторые повара отмечают, что вкус пастернака немного напоминает вкус мускатного ореха. Это происходит потому, что пастернак содержит миристицин, ключевой компонент вкуса мускатного ореха, который особенно заметен, когда пастернак обжаривают. Именно поэтому я стараюсь воздерживаться от запекания груш для пудинга с мускатным орехом: сочетание слишком отдает пастернаком.

**Мускатный орех и сельдерей.** Во многих рецептах, созданных в XIX веке для соусов из сельдерея, предполалось, что его будут приправлять ядром мускатного ореха или примыкающей к нему так называемой кроющей кожурой. В

журнале *American Sportsman* за 1855 год Элайша Джаррет Льюис (*Elisha Jarrett Lewis*) высказывает возражение против такого подхода. Почему? Либо автор рассматривает как вершину пошлости саму идею приправлять чем-то сельдерей, либо… у нее приступ нерешительности. Вот что Льюис пишет: «Если вы любите специи, то положите немного кроющей кожуры мускатного ореха или пару гвоздик; мы, однако, не рекомендуем этого делать. А некоторые из наших друзей советуют добавить немного чего-то вроде шалота, лаврового листа, лимонного сока или немного петрушки». См. также **Сельдерей и цыпленок**.

**Мускатный орех и твердый сыр.** Мускатный орех имеет четкий вкус, который слегка размывается в присутствии жирных продуктов. Пример – его участие в пасте с сыром. Вкус мускатного ореха представляет собой сложную смесь из смолистых, цветочных, цитрусовых и теплых перечных нот, которые обеспечивает соединение под названием миристицин. Его же присутствием объясняют и галлюциногенные свойства мускатного ореха. Когда мускатный орех добавляют в мягкие продукты, например в плавленые сыры, заварные кремы и картофель, сложность его вкуса становится особенно заметной – тем более если вы добавите ореха столько, что у вас могут начаться галлюцинации.

**Мускатный орех и томаты.** В Болонье мускатный орех используют для того, чтобы гасить излишнюю кислотность, которую томаты могут привнести в рагу. Чтобы сделать соус еще более шелковистым, добавьте к только что зарумянившемуся мясу не томаты, а молоко, и ваше блюдо получится таким же округлым и гладким, как работы румынского скульптора Константина Бранкузи. См. также **Мускатный орех и баранина**.

**Мускатный орех и тыква баттернат.** Тыква баттернат сама по себе прекрасна, но может усыпить все рецепторы на языке. Вот для чего нужен мускатный орех – чтобы поддерживать интерес к миру. Недаром итальянцы добавляют мускатный орех в смесь тыквы с рикоттой, которой заправляют пасту. В США мускатный орех входит в смеси специй, предназначенных для тыквенных пирогов и заварного крема из тыквы. При приготовлении последнего нет необходимости использовать тяжелые молочные продукты: попробуйте посыпать свеженатертым орехом пюре из тыквы, обжаренной со смесью двух частей оливкового масла и одной части бальзамического уксуса.

**Мускатный орех и устрицы.** Мускатный орех – классический компаньон для устриц в отварных блюдах, особенно в тех, которые готовятся с кремом. Эта приправа широко используется в сэндвичах с устрицами – в блюде, которое, как

говорят, придумали в конце XVIII века в штате Массачусетс. Срежьте верхние корочки с булочек, удалите из получившихся половинок мягкий хлебный мякиш и смажьте их полости растопленным сливочным маслом. Поставьте «лодочки» в духовку, нагретую до 200 °С (отметка «6» на газовой плите). Они должны провести там не более 10 мин., пока вы готовите начинку. Возьмите достаточно устриц, чтобы заполнить эти «лодочки», потушите их в их соке, наполните устрицами хлебные «лодочки», добавьте в них немного сливочного масла и прогрейте еще 5 мин.

Добавьте немного сливок, протрите немного мускатного ореха и подержите в духовке еще минуту. Заполните горячие булочки устричной смесью, накройте их хлебными «крышками» и подавайте к столу.

**Мускатный орех и цветная капуста.** *См. Цветная капуста и мускатный орех*

**Мускатный орех и шафран.** *См. Шафран и мускатный орех*

**Мускатный орех и шоколад.** *См. Шоколад и мускатный орех*

**Мускатный орех и яблоко.** Я люблю мускатный орех – частично из-за того, что его так приятно тереть на изящный терке. Кроме того, поскольку его вкус одновременно богат и свеж, он замечательно оживляет теплое яблочное пюре. Легкими движениями натрите над пюре мускатный орех и подайте к столу с ванильным мороженым. Вкус… Это все равно, что влюбиться осенью.

**Мускатный орех и яйца.** *См. Яйца и мускатный орех*

# Пастернак

Отваренный пастернак имеет сладкий, слегка землистый вкус, который обычно связывают с корнеплодами, но с сильными оттенками мускатного ореха и петрушки. В сыром виде его вкус производит довольно удручающее впечатление, особенно в сочетании с волокнистой древесной текстурой, которую, наверное, можно использовать для плетения макраме и подвешивания цветочных горшков. Но нарезанный или натертый пастернак, обжаренный в большом количестве жира с солью, демонстрирует великолепный сладкий и пряный вкус, напоминающий кокос или банан.

**Пастернак и анис.** Возьмите сырой пастернак и понюхайте его: вы должны ощутить слабый аромат аниса. Это очень тонкий аромат, он не бьет в нос, как анисовый запах настойки пастис в полях вокруг Сен-Поль-де-Ванса, но он есть. Положите пастернак в суп в паре с эстрагоном, имеющим вкус аниса, и вы получите долгожданное изменение, отличающееся от обычных попыток использовать карри.

**Пастернак и банан.** Во время Второй мировой войны, когда в Великобритании отсутствовали в продаже бананы, торговцы делали их «макеты» из пастернака. Помимо мякоти цвета слоновой кости пастернак и банан объединяет сладкий пряный вкус. Попробуйте положить в рот кусочек тушеного пастернака, закрыть глаза и подумать о банане – аналогия покажется гораздо более убедительной, чем попытка выдать морковь за абрикос (другая хитрость военного времени). Добавьте к пастернаку немного молотой гвоздики и рома, и он станет еще более похожим на банан. Наверное, теперь, когда подводные лодки больше не угрожают поставкам бананов, в ваше воскресное жаркóе может добавить карибский привкус заменитель пастернака, сделанный из банана, но лучше соединить их во влажном тарте – когда-то пастернак был столь же популярным его ингредиентом, как сейчас морковь.

**Пастернак и бекон.** *См. Бекон и пастернак*

**Пастернак и белая рыба.** *См. Белая рыба и пастернак*

**Пастернак и водяной кресс.** Водяной кресс и жареный пастернак создают хорошую основу для зимнего салата. Оба имеют горький пряный вкус, смягченный в случае кресса вкусом чистой пресной воды, а в случае пастернака – сладостью. Выложите кубики теплого отваренного пастернака на листья

кресса, посыпьте гренками и тертым голубым сыром и заправьте все пикантным французским соусом. Если вы выращиваете пастернак, ориентируйтесь на сорт Белый Джем (*White Gem)*, у которого очень молодые листья являются съедобными. Они имеют узнаваемый вкус пастернака с приятным горьким послевкусием, что сделает их интересным дополнением к данному блюду.

**Пастернак и говядина.** Как морковь, так и пастернак имеет сладковатый привкус, но большая сложность вкуса пастернака делает его более интересным партнером для говядины. Хорошо подать к столу ростбиф с соусом из пастернака, бульон из говядины с пастернаком, нарезанным кусочками, или бычьи хвосты, приготовленные в красном вине с пастернаком, с картофельным пюре на гарнир. Американский ресторатор Чарли Троттер (*Charlie Trotter*) предлагал и менее «домашние» варианты, скажем, террин из бычьей щеки, овсяного корня (*salsify*) и салатного цикория с пюре из пастернака. А поскольку пастернак тянется к соленым блюдам, я обычно сочетаю пару ломтиков итальянской вяленой ветчины брезаола (*bresaola*) с кусочками пастернака и «пармезанным» хлебом, сделанным по рецепту Делии Смит (*Delia Smith*).

**Пастернак и горох.** Обычно считается, что характерный вкус пастернака в основном определяют терпинолен (он также присутствует в некоторых эфирных маслах, полученных из сосновых деревьев), миристицин (присутствует в мускатном орехе и, в меньшей степени, в петрушке и укропе) и *3-sec-butyl-2-methoxypyrazine*, слегка затхлый вкус которого имеется в зеленом горошке, а в пастернаке присутствует в бóльших количествах, чем в любом другом овоще. Отсюда очевидно уникальное сродство между пастернаком и горохом. Попробуйте объединить их в «зимнем» гороховом супе. Заметим, что пастернак действует как загуститель, а также привносит слегка пряный вкус, так что «зимний» суп будет достаточно «солнечным». Очистите и нарежьте три корня пастернака, потушите их в оливковом масле с нарезанным луком до мягкости. Добавьте 750 мл овощного или куриного бульона, доведите до кипения и кипятите на медленном огне в течение 10 мин. Затем добавьте около 500 г замороженного зеленого горошка и приправьте специями. Снова доведите до кипения и кипятите на медленном огне в течение 5 мин., затем дайте немного остыть. При необходимости перемешайте, подогрейте и подавайте к столу.

**Пастернак и грецкий орех.** *См. Грецкий орех и пастернак*

**Пастернак и картофель.** Распространение картофеля в Европе в XVI веке привело к снижению популярности пастернака

и полностью обнулило эту популярность у поручейника (*skirret*), вкус которого напоминает нечто среднее между вкусами картофеля и пастернака. Другой бледный корешок, овсяный корень (*salsify*), или козлобородник, иногда называют за его вкус растением-устрицей, хотя мне кажется, что нежная пикантная мякоть пастернака по вкусу гораздо ближе к устрицам. Скорцонеру (*Scorzonera*) иногда называют черным козлобородником, поскольку на вкус и по виду это растение похоже на обычный козлобородник, но имеет темную кожицу.

**Пастернак и моллюски.** Пюре из гребешков улучшает вкус практически любого блюда. Пюре из пастернака – тоже. Выложите гребешки на пюре из пастернака и наслаждайтесь удвоенной сладостью и насыщенностью вкуса.

**Пастернак и мускатный орех.** *См. Мускатный орех и пастернак*

**Пастернак и свинина.** Пастернак лишь недавно получил статус «экзотической» еды среди французских гурманов, которые прежде считали, что он годится лишь на корм скоту. Но пастернак не только отлично подходит для откорма стада; известно, что он обогащает вкус свинины, поэтому его добавляют в рацион свиней, из мяса которых делают прошутто. Верно и обратное: в XIX веке вкус пастернака часто улучшали путем кипячения с соленой свининой, а затем растирали в пюре и обжаривали в сливочном масле. Звучит здорово, но мне кажется, что такой метод может улучшить и вкус ваты.

**Пастернак и твердый сыр.** *См. Твердый сыр и пастернак*

**Пастернак и цыпленок.** *См. Цыпленок и пастернак*

# Древесный вкус

Морковь
Тыква баттернат
Каштаны
Грецкий орех
Фундук
Миндаль

# Морковь

Различные сорта моркови различаются как по уровням сладости, так и по интенсивности нот сосны/петрушки, которые, как правило, придают вкусу определенную «древесность». Морковь имеет сильное вкусовое сродство с другими зонтичными растениями, а ее сладость и намек на «древесность» позволяют ей гармонично сочетаться с орехами, которые обладают схожими качествами. Своим превосходным вкусом славится морковь из французского Нанта.

**Морковь и анис.** Французский шеф-повар Ги Савой (*Guy Savoy*) предлагает суп из моркови с звездчатым анисом в качестве закуски амюз буш (*amuse-bouche*). Он также использует подобное сочетание как дополнение к обжаренным на гриле омарам. Надо сказать, сочетание это – просто идеально: звездчатый анис усиливает свежие древесные ноты моркови. Морковь просто тает от избытка похвал со стороны аниса и меняется к лучшему. Шеф-повар Джон Тови (*John Tovey*) готовит из моркови гарнир с анисовым вкусом: он берет 450 г вареной моркови, делает из нее пюре и добавляет в него 20 г сливочного масла и 1 ст. л. аперитива *Pernod*. Попробуйте подать такое пюре к конфи (*confit*) из утки.

**Морковь и апельсин.** Более 80 лет назад французский эрудит Поль Ребо (*Paul Reboux*) писал: «Меня не интересуют компот из пауков, жаркóе из летучих мышей или гратен из червяков. Все, что я хочу сделать, – это разрушить традиционные связи между определенными кулинарными ингредиентами. Моя миссия состоит в объединении неожиданного с восхитительным». Изложив таким образом свое кредо, автор дает рецепт смеси из нарезанных листьев салата и вареного картофеля под сливочном соусом с гарниром из апельсиновой цедры и моркови, причем подчеркивает, что последние нужно нарезать соломкой длиной один дюйм (2,5 см) и тонкой, «как сосновые иглы». Это, утверждает Ребо, гарантированно привлечет внимание гурманов. «Апельсин? Морковь? Как это получилось, что апельсин имеет вкус моркови, а морковь – вкус апельсина?» Словом, Ребо предлагает создавать игры для языка.

**Морковь и арахис.** *См. Арахис и морковь*

**Морковь и брюква.** *См. Брюква и морковь*

**Морковь и говядина.** *См. Говядина и морковь*

**Морковь и грецкий орех.** Морковный сок имеет сладкий

фруктовый вкус, немного похожий на вкус негустого молочного коктейля. Свежие грецкие орехи также обладают молочной сладостью. Морковь последнего в году урожая с первыми грецкими орехами года составят прекрасный салат, который могут сопровождать хороший хлеб и сыр. По мере старения эти компоненты становятся более древесными на вкус, и потому им может потребоваться немного подсластителя – в частности, его придется класть в морковный пирог с орехами.

**Морковь и зира.** Редко кто на марокканском празднике не заказывает себе тарелку сладкой моркови с густым соусом, приправленным зирой. Ребристые диски похожи на металлические заготовки, из которых делают ключи *Ingersoll*. Несмотря на присутствие зиры, они напоминают мне те жалкие кружочки, которые покоятся в банках с консервированными апельсинами. С другой стороны, длинная, тонкая и острая морковь со своего огорода идеально подходит для этой комбинации. Кружочки промытой, но не очищенной моркови опустите в оливковое масло, посыпьте зирой и обжарьте. Это усилит их землистость и сладость, ибо сахар поднимется к поверхности, где карамелизируется и образует вкусную смесь с специей.

**Морковь и капуста.** Оба овоща в сыром виде отличаются свежим, чистым, пряно-сладким вкусом. Морковь приносит в сочетание немного «фруктовости», что создает надежную базу для сочетания ее с капустой, яблоками, сельдереем, грецкими орехами, зирой или голубым сыром (или со всеми этими компонентами). Мне, впрочем, чаще всего бывает достаточно капусты, моркови и небольшого количества лука. Если подобное сочетание не уминают сразу, попробуйте сначала засолить нашинкованную капусту: оставьте ее примерно на час, промойте, слейте воду, а затем обсушите; это сделает капустный салат не таким водянистым и придаст блюду более сложный, пикантный вкус вместо сладкого и по-детски фруктового.

**Морковь и кардамон.** Входят в популярный индийский десерт гаджар халва (*gajar halwa*, морковная халва), который обычно подают на свадебных пирах и во время осеннего праздника Дивали (*Diwali*). Есть много способов сделать гаджар халву, но суть у них одна: мелко натертую морковь медленно кипятят на слабом огне в молоке, пока большая часть влаги не испарится, а затем обогащают сахаром, топленым маслом гхи (или несоленым сливочным маслом, или дезодорированным маслом) и измельченными семенами кардамона. Сопровождение к гаджар халве подходит разное, но типичное – это миндаль, фисташки и сухофрукты. Блюдо подают теплым или комнатной

температуры. Некоторые говорят, что оно хорошо сочетается с ванильным мороженым, но мне кажется, что его сладость требует контрастной кислинки, которую могут дать крем-фреш или густой йогурт.

**Морковь и кокос.** Фирменное блюдо Уайли Дюфрена (*Wylie Dufresne*), шеф-повара и владельца ресторана *wd~50* в Нью-Йорке, – *Carrot-Coconut Sunny-Side-Up*, точная копия яичницы-глазуньи. При этом мягкий «желток» имеет вкус моркови и кленового сиропа, а «белок» – кокоса и кардамона. Тем из нас, кто не имеет в своем распоряжении необходимой пасты промышленного производства (или ноу-хау), чтобы создать это блюдо на своей кухне, наверное, придется ограничиться кокосовой глазурью на морковном пироге.

**Морковь и корица.** *См. Корица и морковь*

**Морковь и лук.** Для того чтобы сделать *carrots à la nivernaise*, сначала в течение нескольких минут бланшируйте очищенную молодую морковь (или нарезанную морковь «постарше») и слейте воду. Медленно потушите ее в сливочном масле, добавив столько бульона, чтобы он только покрыл морковную массу. Дождитесь, пока жидкость испарится и останется лишь небольшое количество густого сиропа. Одновременно тем же методом нарезки на ломтики и бланширования приготовьте небольшие луковицы. Объедините морковь и лук, добавьте приправы и немного сахара. Да, и еще: помните о том, что произошло со сладкой морковью и луком в книге Беатрис Поттер (*Beatrix Potter*) «История о кролике Бенджамине» (*The Tale of Benjamin Bunny*). Обследуя сад мистера МакГрегора, не забудьте выпустить кошку.

**Морковь и огурцы.** *См. Огурцы и морковь*

**Морковь и оливки.** Я люблю такие недорогие рестораны (чаще всего турецкие или греческие), где вам приносят дополнительно тарелку с морщинистыми маслинами и палочками сырой моркови – их принято грызть, пока вы читаете меню. С одной стороны, так демонстрируется забота о посетителе, с другой – сочетание маслянистых соленых оливок со свежей сладкой морковью стимулирует вкусовые рецепторы и торопит сделать выбор.

**Морковь и петрушка.** Вкус моркови можно усилить, «подселив» к ней одного из ее родственников-зонтичных – петрушку, пастернак, зиру, кориандр или укроп. Тонкая посыпка из петрушки часто используется при завершении процесса приготовления морковного супа и моркови «Виши» (*Vichy*) – это молодая морковь, тушенная на слабом огне в сочетании сливочного масла, сахара, соли и мягкой, не известковой воды из французского региона Виши.

**Морковь и сельдерей.** Когда речь заходит о диете, что вы предпочтете: пряник или кнут, морковь или палку? Правильно: ни то, ни другое. В крайнем случае оба этих компонента, но с «правильным» дрессингом. В игре в ассоциации мой ответ на слово «Франция» будет не «Париж» и даже не «терруар», а «ремулад из сельдерея». Горшочек с ремуладом, миска тертой моркови (*carottes râpées*), ломтики ветчины из Байонны, коробочка зрелого камамбера, французский батон, бутылка кот-дю-рон (*Côtes du Rhône*). Идеальный пикник! Конечно, я забуду принести столовые приборы, и все будут импровизировать, зачерпывая овощи из кучи хлебом… Чтобы сделать *carottes râpées*, мелко натрите морковь (желательно это сделать в кухонном комбайне, из которого морковь выходит длинными шелковистыми прядями) и перемешайте с заправкой, приготовленной из оливкового масла с легким ароматом, лимонного сока, капли дижонской горчицы и щепоток сахара, соли и перца. Чтобы сделать ремулад из сельдерея, натрите сельдерей (не слишком мелко, иначе он станет по вкусу похож на кокос), перемешайте его с лимонным соком, чтобы масса не потемнела, заправьте майонезом, смешанным с горчицей, к которой добавлены мелкие горчичные зерна, и приправьте по вкусу.

**Морковь и фундук.** *См. Фундук и морковь*

**Морковь и яблоко.** Детям обычно нравится этот кисло-сладкий салат. Натрите оба компонента на терке, приправьте небольшим количеством масла с нейтральным вкусом и лимонным соком. Чтобы создать у блюда более приятную текстуру, всыпьте в него большую горсть смеси семян, орехов и изюма.

# Тыква баттернат

Тыква баттернат и просто тыква объединены в этой главе потому, что они имеют схожие вкусовые свойства и часто заменяют друг друга. Стоит, однако, иметь в виду, что тыква баттернат от природы слаще, так что с ней надо класть меньше сахара. Существует также разница в текстуре: плотная мякоть тыквы баттернат мелкозернистая и шелковистая, а просто тыква может быть довольно волокнистой. Ярко выраженная сладость тыквы баттернат хорошо сочетается с солеными ингредиентами. Она также легко нейтрализует кислоту, что в сочетании с плотностью ее мякоти может обеспечить хороший фон для трав с мощным вкусом, таких, как розмарин и шалфей.

**Тыква баттернат и бекон.** Эта комбинация сладкого с соленым напомнила мне о крабовом мясе и вдохновила на следующий «сухопутный» вариант крабового печенья – «кексы» из тыквы баттернат с беконом и майонезом с лаймом. Натрите 200 г тыквы баттернат. Перемешайте ее с четырьмя мелко нарезанными ломтиками вареного бекона, щедрой горстью панировочных сухарей и щепоткой соли. Размешайте в массе примерно 1 ст. л. майонеза. Сделайте из массы «кексы» диаметром около 4 см и толщиной 1 см, поставьте их затвердевать в холодильник примерно на 30 мин., потом обжарьте во фритюре из растительного масла. Смажьте каждый приготовленный «кекс» небольшим количеством майонеза, смешанного с соком лайма и цедрой. Перед подачей еще раз посыпьте цедрой.

**Тыква баттернат и голубой сыр.** *См. Голубой сыр и тыква баттернат*

**Тыква баттернат и грибы.** *См. Грибы и тыква баттернат*

**Тыква баттернат и имбирь.** *См. Имбирь и тыква баттернат*

**Тыква баттернат и каштаны.** Похожи на пару жирных шотландских пони, тем не менее это хорошая зимняя комбинация. Попробуйте сочетать их с пловом из дикого риса. Другой способ почувствовать сразу оба вкуса – приготовить гигантскую французскую тыкву Потимаррон (*Potimarron*), в названии которой сочетаются слова *potiron* (тыква) и *marron* (каштан). Ярко-оранжевый цвет и форма в виде огромного инжира, а также удивительный вкус, напоминающий вкус каштанов, сделали эту тыкву широко распространенной и довольно доступной. В Японии она известна под названием

«Хоккайдо», ее часто готовят в мисо.

**Тыква баттернат и козий сыр.** Классическим партнером для соленого козьего сыра считается сладкая свекла, но мне представляется, что тыква баттернат справляется с этой ролью еще лучше. У обжаренных кубиков тыквы края становятся карамельными и приобретают вкус меда, а мы знаем, как грубый выдержанный козий сыр относится к каплям золотистого меда. Некоторые сочетают тыкву и козий сыр с панировочными сухарями, но мне это кажется тяжеловатым; лучше, на мой взгляд, бросить их в острый дрессинг вместе с листьями молодого шпината или положить в кускус с нутом, обжаренными кедровыми орешками, мелко нарезанным красным луком и большим количеством нарубленной петрушки и мяты.

**Тыква баттернат и корица.** *См. Корица и тыква баттернат*

**Тыква баттернат и лайм.** *См. Лайм и тыква баттернат*

**Тыква баттернат и миндаль.** В Северной Италии «подушечки» пельменей тортелли (*tortelli*) заполняют начинкой из тыквы и миндального печенья амаретти (*amaretti*); горьковатое печенье усиливает сладость тыквы. Надя Сантини (*Nadia Santini*), шеф-повар ресторана *Dal Pescatore* в Мантуе, делает тортелли с тыквой и амаретти, ставшие совершенно легендарными: она добавляет в них *mostarda di Cremona* (соус из фруктов, маринованных в густом сиропе из горчицы), а также мускатный орех, корицу, гвоздику и пармезан.

**Тыква баттернат и моллюски.** «Приготовьте нас в сливочном масле», – кажется, просто умоляют омары, которые любят сливочное масло больше всего на свете и готовы просто купаться в нем. С таким блюдом прекрасно сочетается и тыква, которая обеспечивает блюду гармоничную сладкую насыщенность, а также соответствующую дорогую текстуру, которую сравнивают с бархатом, атласом или шелком.

**Тыква баттернат и мускатный орех.** *См. Мускатный орех и тыква баттернат*

**Тыква баттернат и розмарин.** Обжарьте их вместе – и вы вспомните, насколько сладкие и вкусные оба компонента. Настолько, что могут стать основой блюда, например, вот этого рагу из тыквы баттернат, фасоли каннеллини (*Cannellini*) и розмарина. Нарежьте лук, размягчите его в оливковом масле, добавив к концу обжарки три мелко нарезанных зубчика чеснока. Добавьте 500 г мякоти тыквы баттернат (без семян), нарезанной на кубики размером 2 см, две банки фасоли (жидкость слейте), одну банку томатов черри, одну очень мелко нарезанную веточку розмарина, 250 мл сухого белого вина, 250 мл воды и приправы по вкусу. Перемешайте, доведите до кипения, накройте крышкой

и кипятите на медленном огне в течение 20 мин. Снимите крышку и продолжайте варку, пока тыква не станет мягкой, а бóльшая часть жидкости не испарится. Подавайте «соло» или посыпьте панировкой, смешанной с небольшим количеством пармезана и обжаренной на гриле до золотистого цвета. Если вы почувствовали, что аромат этого блюда возбуждает вас больше, чем обычно, то, наверное, вам будет интересно узнать, что тыква баттернат и розмарин являются близкими родственниками соответственно тыквы и лаванды. В исследовании диапазона вкусов, выполненном под руководством доктора Алана Хирша (*Alan Hirsch*), директором Исследовательского фонда по изучению ароматов и вкусов (*Smell and Taste Treatment and Research Foundation*), расположенного в Чикаго, показано, что мужчины считают вкус тыквенного пирога с лавандой наиболее возбуждающим; для женщин он находится по этому показателю на втором месте. (См. **Огурцы и анис**).

**Тыква баттернат и свинина.** Сочетание приветствуется во всевозможных рагу. При этом комбинация может повернуться как к Западу (сидр с яблоками, беконом и луком), так и к Востоку (куриный бульон с соевым соусом, шаосинское рисовое вино, смесь пяти специй и коричневый сахар). Чтобы рагу стало более густым, предварительно посыпьте свинину (идеальный вариант – мясо с лопатки, нарезанное на кубики размером 3 см) мукой и обжарьте до подрумянивания. Тыкву баттернат, нарезанную на кусочки, лучше класть за 20–30 мин. до конца приготовления: если ее готовить слишком долго, она распадется.

**Тыква баттернат и чили.** Из тыквы получается замечательная начинка для пирогов и заправка для пасты, потому что мякоть тыквы довольно сухая, а ее несложный сладкий вкус позволяет проявиться другим ингредиентам. Прекрасную возможность наблюдать за противостоянием тыквы баттернат и чили предоставляет кесадилья (*quesadilla*). Возьмите лепешку тортилью, которая по размеру соответствует вашей сковороде. Выложите на нее пюре из тыквы баттернат слоем толщиной 1–2 см, разбросайте остро-кислую смесь маринованного халапеньо и нарезанного свежего чили, затем положите слой тертого мягкого чеддера. Накройте другой тортильей и прогрейте на среднем огне с обеих сторон, пока сыр не расплавится. Нарежьте на четвертинки и подавайте к столу.

**Тыква баттернат и шалфей.** *См. Шалфей и тыква баттернат*

**Тыква баттернат и яблоко.** Однажды осенью во время ланча в ресторане *Beacon* на 56-й Западной улице в Нью-Йорке я заказала суп из тыквы и яблок. Официант принес его в кувшине,

налил суп в миску и бросил сверху клочок пряной сахарной ваты. Вата мгновенно растворилась в супе, оставив след сладости корицы и нежное тепло. Вернувшись через неделю в Лондон, я попыталась воссоздать этот суп на собственной кухне. Поставив суп в холодильник охлаждаться, я начала пролистывать страницы *eBay* в поисках машины для изготовления сахарной ваты, но скоро пришла в себя. Кому нужен еще один большой девайс, причем исключительно для того, чтобы сделать вкус супа немного лучше, когда на кухне уже есть машина для изготовления мороженого? Вон она, на верхней полке, накрыта от пыли салфеткой. Между тем яблочный вкус супа, стоявшего в холодильнике, усилился до такой степени, что к тому времени, как я собралась его съесть, супу вообще не требовался клочок сахарной ваты.

# Каштаны

Подобно кедровым орешкам и кешью, каштаны – это сладкие орехи. Что делает их уникальными – так это низкое содержание жира. Впрочем, если их, как и «кузенов», обжарить на огне (открытом, естественно), то они раскрывают свой вкус во всей его полноте и сладости. «Землистость» каштанов делает их подходящими партнерами для других продуктов с «осенними» вкусами, например дичи, грибов и яблок. Размолотые каштаны можно подмешать к муке и выпекать из нее «деревенский» хлеб, делать лапшу и пирожные. Можно перетереть каштаны с сахаром, в результате чего получится каштановая начинка в виде пюре, можно сделать и просто засахаренные каштаны. Имеется в продаже и каштановый ликер Crème de châtaigne.

**Каштаны и баранина.** Тем, кто считает, что абрикосы и чернослив – это слишком сладко, каштаны отлично заменят эти фрукты при приготовлении в таджине сладковатого рагу из баранины, характерного для кухни стран Северной Африки. Если добавить каштаны в горшок с кипящей бараниной за 10 мин. до окончания варки, то они сохранят свою форму.

**Каштаны и ваниль.** Чаще всего объединяются в засахаренных каштанах, которые могут быть столь приторно сладкими, что их потребитель гарантированно попадет на плакаты «разыскивается», развешанные в стоматологических клиниках. Особенно сладкими получаются крупные орехи с одним ядром, которые в течение нескольких дней выдерживаются в сиропе с ванильным вкусом, а окончательно засахариваются в еще более концентрированном сиропе. Во французском ресторане *Clément Faugier* делают каштановый спред, который на вкус представляет собой нежную ириску с приятной мучнистостью, которую так ценят в каштанах. Подают этот спред без затей: смешивают со взбитыми сливками или просто намазывают на тонкие блинчики.

**Каштаны и грибы.** *См. Грибы и каштаны*

**Каштаны и груша.** Отложите несколько купленных каштанов и приготовьте из них угощение на Рождество. Подавайте их на День подарков, то есть на второй день праздника, в смеси с мелко нарезанной грушей, лучшими кусочками темной индюшатины и темно-зелеными листьями салата.

**Каштаны и капуста.** Надрезая крест-накрест шарики брюссельской капусты и прокалывая каштаны, вы приобретаете навыки работы с ножом, которые очень пригодятся при распаковке рождественских подарков. На самом деле отверстия в каштанах нужно проделывать для того, чтобы они не взрывались в духовке, а с капустой надо возиться, чтобы она не пригорала. Следует приложить все силы, чтобы полностью очистить каштаны, иначе вы обречены на исполнение тирольских рулад, когда осколки обжигающе горячей кожуры будут взрываться у вас в руках. Если вы сами собирали каштаны, то не пускайте их в дело слишком рано – дайте им полежать несколько дней и высохнуть. Тем самым крахмал получит шанс преобразоваться в сахар и усилить вкус кушанья. Брюссельская капуста с каштанами – это, конечно, очень вкусно, но почему бы не попробовать потушить каштаны с яблоками и красной капустой или (если вы залечили раны на руках) нафаршировать капусту, используя адаптированный рецепт из раздела **Капуста и свинина**? Надо только заменить свинину и говядину на каштаны и бекон.

**Каштаны и прошутто.** *См. Прошутто и каштаны*

**Каштаны и розмарин.** Изначально тосканской каштановый пирог кастаньяччо (*castagnaccio*) делали только из каштановой муки, оливкового масла, воды и соли. Благодаря наступлению более благополучных времен он стал включать в себя розмарин, кедровые и грецкие орехи, сухофрукты и цукаты. Каштановая мука имеет очень любопытный вкус – нечто среднее между вкусами какао и силоса. Дегустирование такого пирога дает уникальную возможность ощутить «деревенский» вкус, скажем, вкус пола в хибарке пастуха. Не всем он понравится, но если вы все же решили его попробовать, то смешайте 250 г просеянной каштановой муки со щепоткой соли и 350 мл воды и замесите однородное тесто. Добавьте немного мелко нарезанных ножницами листьев розмарина, влейте смесь в смазанную маслом форму диаметром 23 см – это будет низкий пирог. Разбросайте кедровые орешки, щедро смажьте лепешку с помощью кулинарной кисти оливковым маслом и выпекайте при 190 °C (отметка «5» на газовой плите) в течение 30–45 мин., пока верх не станет темно-коричневым и по нему не пойдут трещины, как по старому лаку. Как вы заметили, рецепт не содержит разрыхлителя, поэтому сладость хлеба в значительной степени определяется тем сахаром, который присутствует в каштанах. Поэтому, чтобы не провоцировать у гостей несбыточные надежды, не употребляйте слово «торт».

**Каштаны и свинина.** Александр Дюма считал, что каштаны

замечательно подходят к любому мясу. В своем Большом кулинарном словаре (*Le Grand Dictionnaire de Cuisine*) он привел рецепт пюре из каштанов, которое нужно подавать со свиными сосисками. Очистите жареные каштаны, удалив также тонкие внутренние оболочки. Размягчите их в сливочном масле, белом вине и небольшом количестве бульона, чтобы получилось пюре. Перед подачей на стол размешайте в каштановой смеси жир с жареных колбасок. Для орехов каштаны имеют необычно высокое содержание углеводов, что объясняет, почему они традиционно используются в качестве заменителя картофеля; это также позволяет примешивать муку из них в муку для выпечки. На Корсике за свои мучные качества сладкий каштан называют хлебным деревом. Каштаны также используются при варке *Pietra*, местного корсиканского пива, которое во вкусе демонстрирует ноты жареного мяса «с дымком».

**Каштаны и сельдерей.** Нарезанный мелкими кубиками (брюнуаз, *brunoise*) сельдерей – вот что рекомендуется готовить вместе с каштанами, и не только из-за совместимости вкусов, но и потому, что сельдерей и каштаны имеют примерно одинаковое время приготовления. Так, по крайней мере, считает автор книг о французской кухе мадам Е. Сент-Анж (*E. Saint-Ange*).

**Каштаны и тыква баттернат.** *См. Тыква баттернат и каштаны*

**Каштаны и цыпленок.** Эдвард А. Баньярд (*Edward A. Bunyard*) пишет: «Каштаны находят свой самый счастливый конец в птице – желательно в забитой птице. Здесь их мягкая клейкость создает замечательную основу, на которой могут проявиться более острые вкусы. Этот фон более привлекателен, чем (почти) всепобеждающий вкус картофеля». Скорее всего, Баньярд имеет в виду, что каштаны хорошо сочетаются с жирным, обладающим сильным вкусом мясом дичи (гусь или утка); ими также начиняют куриц и индеек.

**Каштаны и шоколад.** *См. Шоколад и каштаны*

# Грецкий орех

После миндаля это второй по популярности орех в мире. Грецкие орехи легко находят свое место в тортах и других кондитерских изделиях, где их морщинистые ядра часто оказываются более интересными на вид, чем на вкус. Обжаривание выявляет их объемный характер, демонстрируя сильные ореховые ноты с намеками на никотиновую горечь. Грецкие орехи особенно хорошо сочетаются с другими обладателями «коричневых» вкусов, такими, как корица, мускатный орех, кленовый сироп, мед и груши. Они продаются не только свежими, но и маринованными, засахаренными в сиропе, как в ликере «Ночино» (Nocino) или «Вен де нуа» (Vin de Noi); существует и ореховое масло, которое служит отличной заправкой для овощей и салатов.

**Грецкий орех и анис.** Я призываю вас попробовать добавить 0,5 ч. л. измельченных семян аниса или фенхеля в клейкий пирог с грецкими орехами или орехами пекан (пекан и грецкие орехи почти всегда взаимозаменяемы, хотя пекан слаще, менее горек и легче проскальзывает под дверью). Перед выпеканием добавьте специи в тесто, и вы увидите, что они внесут свежую вкусовую ноту в весьма однообразную сладость пирога. Если сладкое – это не ваш выбор, то можно попробовать сделать заправку из орехового масла и уксуса с эстрагоном, имеющим вкус аниса.

**Грецкий орех и апельсин.** *См. Апельсин и грецкий орех*

**Грецкий орех и базилик.** *См. Базилик и грецкий орех*

**Грецкий орех и баклажан.** Часто сочетаются в блюдах русской и турецкой кухонь, а также в Грузии, где маленькие баклажаны разрезают вдоль на половинки, обжаривают и начиняют смесью из молотых грецких орехов, чеснока и листьев кориандра в сочетании с мелко нарезанным луком, сельдереем, уксусом с эстрагоном и паприкой. Их подают при комнатной температуре, посыпав семенами граната. В Ливане маленькие баклажаны, почти разрезанные до конца вдоль, фаршируют грецкими орехами с чесноком и сохраняют в масле. Итальянский шеф-повар Джорджио Локателли (*Giorgio Locatelli*) делает пасту со смесью орехов, баклажанов, рикотты, мускатного ореха, яиц и пармезана. Он рекомендует покупать неочищенные орехи только с декабря по февраль, когда они находятся на пике свежести и интенсивности вкуса.

**Грецкий орех и банан.** Представляю новую идею для блюда

из бананов. Новую, потому что она позволяет использовать неперезрелые бананы. Очистите неповрежденный банан и нарежьте его на кружочки. Приклейте к каждому кружочку по половинке ядра грецкого ореха, используя в качестве клея ложку вареной сгущенки (*dulce de leche*). Нужно выложить сгущенку на банан так, чтобы орех к ней прилип и при этом композиция не выглядела неряшливо. Но цель стоит усилий: результат принесет вдвое больше удовлетворения, чем карпаччо или даже охлажденный батончик *Mars*. Если бананы перезрели, сделайте из них традиционный банановый хлеб с грецкими орехами, каждый ломтик которого напоминает кусочек пазла.

**Грецкий орех и брокколи.** Объединяйте их в блюдах типа пасты или жарко́го. Брокколи также обеспечивает очень здоровое дополнение к нетривиальным блюдам, описанным в разделе **Грецкий орех и моллюски**.

**Грецкий орех и ваниль.** Черный грецкий орех дает яркую вкусовую альтернативу обычному «персидскому» ореху с его фруктовым, слегка затхлым вкусом. Но черному ореху не хватает ноток масляной краски, а в «персидских» грецких орехах они есть – вспомните аромат, который поражает вас, когда вы открываете старый тюбик с блеском для губ. Обычные грецкие орехи являются более древесными и более вяжущими. Уроженец Северной Америки, дерево черного ореха ценится за свою древесину, которая используется при изготовлении мебели и прикладов элитного стрелкового оружия. Сердцевину черного ореха исключительно трудно освободить от скорлупы – по такому ореху приходится бить молотком, переезжать его машиной или брать с собой в тир. Однако, когда орех все-таки удается разбить, его перемолотая сердцевина прекрасно сочетается с ванилью. Эта смесь используется для приготовления легендарных тортов, мороженого и помадки, которая так и называется – «божественная» (*divinity*). Для приготовлении последней используют сахар, яичные белки и кукурузный сироп, в результате получается нечто среднее между безе и нугой.

**Грецкий орех и виноград.** *См. Виноград и грецкий орех*

**Грецкий орех и вишня.** *См. Вишня и грецкий орех*

**Грецкий орех и водяной кресс.** *См. Водяной кресс и грецкий орех*

**Грецкий орех и говядина.** *См. Говядина и грецкий орех*

**Грецкий орех и голубой сыр.** *См. Голубой сыр и грецкий орех*

**Грецкий орех и грибы.** *См. Грибы и грецкий орех*

**Грецкий орех и груша.** *См. Груша и грецкий орех*

**Грецкий орех и инжир.** *См. Инжир и грецкий орех*

**Грецкий орех и козий сыр.** *См. Козий сыр и грецкий орех*

**Грецкий орех и корица.** Грецкие орехи имеют склонность к обладателям таких клейких и сладких «осенних» вкусов, как корица, карамель, кленовый сироп и яблоки. Существует даже сорт грецкого ореха *Poe*, который по вкусу напоминает ириски. В США самый распространенный, так называемый персидский, грецкий орех иногда называют английским, потому что он импортируется из Англии (но не обязательно там выращен) и надо как-то отличать его от местного черного ореха. Англичане привыкли называть этот орех Мадейра, поскольку именно с этого острова они его завезли. Мне, впрочем, нравится думать, что это название как-то связано с богатой сладостью ореха, которая частично компенсируется терпкостью кожицы. Таким образом, орех напоминает золотые вина с острова Мадейра, у которых полный, насыщенный вкус с нотами карамели, орехов, сухофруктов, мармелада и ириса уравновешивается заметно выраженной кислотностью.

**Грецкий орех и кофе.** *См. Кофе и грецкий орех*

**Грецкий орех и моллюски.** В китайских ресторанах в США подают блюдо, которое разделяет человечество на два племени, примерно равные по численности. Это блюдо – обжаренные во фритюре креветки, политые медом и лимонным майонезом и перемешанные с засахаренными грецкими орехами. Люди из племени А видят преимущества этого блюда в сочных соленых моллюсках и хрустящих, засахаренных, слегка пряных орехах. Представители племени Б при мысли о калориях и абсолютной неаутентичности этого блюда подавляют мгновенно накатывающиеся приступы тошноты. Я принадлежу к племени А.

**Грецкий орех и морковь.** *См. Морковь и грецкий орех*

**Грецкий орех и мускатный орех.** *См. Мускатный орех и грецкий орех*

**Грецкий орех и мягкий сыр.** *См. Мягкий сыр и грецкий орех*

**Грецкий орех и пастернак.** Такое ощущение, будто грызешь ногу Пиноккио. Избавиться от излишков «деревянности» можно, удалив жесткую сердцевину у старого пастернака.

**Грецкий орех и петрушка.** Петрушка добавляет древесной терпкости грецкого ореха определенную свежесть. Они часто оказываются вместе в соусах, похожих на знаменитый песто. Нагрейте в сковороде 3 ст. л. оливкового масла, добавьте два нарезанных зубчика чеснока, 75 г мелко нарубленных грецких орехов и горсть мелко нарезанной плосколистной петрушки. Приправьте специями и дайте прогреться несколько минут. Можно полить этим соусом пасту, ньокки, свеклу или суфле из сыра.

**Грецкий орех и рассольный сыр.** *См. Рассольный сыр и*

*грецкий орех*

**Грецкий орех и свекла.** Морщинистые и красные, как обветренные лица крестьян. Дайте им возможность начать новую жизнь, смешав кусочки грецких орехов с ломтиками жареной свеклы, сладкого картофеля и отваренной и охлажденной красной киноа (во вкусе хрустящей киноа есть что-то от обжаренного ореха). Заправьте соусом винегрет (*vinaigrette*) с кленовым сиропом или просто добавьте кленовый сироп туда, где вы обычно кладете мед.

**Грецкий орех и сельдерей.** Во вкусах как сельдерея, так и грецкого ореха отчетливо ощущаются так называемые фталиды, которые также можно обнаружить в растении любисток (разжуйте орех, и вы сразу почувствуете этот вкус). Существование такого вкусового перекрытия между продуктами гарантирует, что они будут прекрасно сочетаться в начинках или в салате «Уолдорф» (*Waldorf salad*). Поскольку известно, что сельдерей также оказывает магическое воздействие на куриный бульон (См. **Сельдерей и цыпленок**), можно попробовать приготовить суп по приведеному ниже рецепту, в который входят все три компонента. В небольшом количестве растительного или сливочного масла аккуратно обжарьте мелко нарезанный лук, очищенную и нарезанную кубиками большую картофелину и четыре-пять мелко нарезанных палочек сельдерея. Когда лук размягчится, добавьте 750 мл куриного бульона, доведите до кипения, затем убавьте огонь и варите на медленном огне, пока картофель и сельдерей не дойдут до готовности. Мелко измельчите 50 г грецких орехов и отложите в сторону. Размешайте суп, верните его в кастрюлю, добавьте орехи и перемешивайте, пока он не загустеет. Подавайте с ломтем подходящего темного хлеба с корочкой.

**Грецкий орех и твердый сыр.** Эксперт по сыру Патрисия Михельсон (*Patricia Michelson*) пишет, что влажные грецкие орехи еще более усиливают вкус таких сильных сыров, как пармезан *(Parmesan)* и пекорино *(Pecorino*). Влажные грецкие орехи имеют вкус свежего молока, похожий на тот, который сыр теряет в процессе старения. Это не означает, впрочем, что сухие грецкие орехи – не слишком хорошие партнеры для сыра. Но все-таки орехи особенно хорошо сочетаются с выдержанными сырами наподобие гауды (*Gouda*) с его глубоким вкусом (и цветом) ирисок.

**Грецкий орех и цветная капуста.** *См. Цветная капуста и грецкий орех*

**Грецкий орех и цыпленок.** *См. Цыпленок и грецкий орех*

**Грецкий орех и чеснок.** В начале XVIII века М. Дюша (*M. Duchat*) описывал соус айяд (*aillade*) из Лангедока как «мешанину,

которую бедняки делают из чеснока и грецких орехов, вместе истолченных в ступке, и которая готовит желудок к приему некоторых непереваривaемых сортов мяса неприятной природы. Что же касаемо самого айяда, то он так превозносится отдельными выдающимися лицами, даже в Италии, что историк Бартоломео Платина не смог удержаться и поведал миру, что его брата бросает в пот от боли, которая сопровождает приготовление этой смеси». Сегодня и бедные, и небедные могут приготовить этот соус в кухонном комбайне, хотя вкус его все-таки будет лучше, если растереть компоненты в ступке. Перебейте в импульсном режиме 100 г грецких орехов и четыре зубчика чеснока до образования однородной массы. Приправьте специями, а затем постепенно добавьте 150 мл оливкового масла (или смеси оливкового масла и масла грецкого ореха), пока смесь не достигнет консистенции соуса. Для приготовления турецкого варианта этого соуса, которая называется таратор (*tarator*), перед тем как заливать чеснок и грецкие орехи маслом, добавьте к ним три раскрошенных ломтя белого хлеба без корочки, 2 ст. л. лимонного сока, 1 ч. л. красного винного уксуса и 100 мл бульона.

Традиционно этот соус подают с жареным мясом, но он также хорошо сочетается со шпинатом, красным перцем и паэльей с горохом.

**Грецкий орех и чили.** *Chiles en nogada* представляет собой фаршированный зеленый перец чили, который подают с соусом из молотых грецких орехов и посыпают семенами граната. Это фирменное блюдо города Пуэбла в Мексике было создано для празднования независимости страны, ибо зеленые чили, белый ореховый соус и красные семена граната соответствуют цветам национального флага (см. также **Чили и яйца**, и **Авокадо и томаты**). В романе популярной мексиканской писательницы Лауры Эскивель «Как вода для шоколада» это блюдо подают в кульминационный момент свадьбы Эсперансы, племянницы Титы, и Алекса, сына доктора Брауна. Блюдо оказывается столь возбуждающим, что Педро, занявшийся любовью (внимание!) сразу после приема этой пищи, тут же умирает (даже миссис Битон, знала, что еде нужно по крайней мере 20 мин., чтобы опуститься в желудок).

**Грецкий орех и шоколад.** *См. Шоколад и грецкий орех*

**Грецкий орех и яблоко.** *См. Яблоко и грецкий орех*

# Фундук

Фундук имеет сладкий маслянистый вкус с оттенками какао, который исключительно хорошо сочетается со вкусом шоколада. Особенно славится своим качеством фундук, выращенный в регионе Пьемонт в Италии. Менее славные образцы этого ореха могут демонстрировать древесный вкус, вкус металлической стружки, а то и вкус очиненного карандаша. Как и все орехи, фундук становится более вкусным при нагревании: исследования показали, что при обжаривании орехов ключевые составляющие их вкуса усиливаются в десять раз. Горький, богатый вкус фундука также представляет собой прочную основу, на которую хорошо ложится тонкий маслянистый вкус морепродуктов или вкус роскошного соуса. Масло фундука используют при выпечке и приготовлении дрессингов. Вкусом фундука обладают ликеры «Франжелико» (Frangelico) и «Крем де нуазет» (Cre´me de noisette). Магазины здоровой еды продают масло фундука, которое на вкус напоминает содержимое конфеты «трюфель с пралине».

**Фундук и авокадо.** *См. Авокадо и фундук*

**Фундук и банан.** Масло фундука не следует путать с соусом бер нуазет (*beurre noisette,* см. **Фундук и белая рыба**), который представляет собой люксовый вариант арахисового масла. На вкус этот соус напоминает конфеты *Ferrero Rocher* без их внешней оболочки и обладает мягкой фруктовой сладостью банана. Намажьте этот соус на белый хлеб из муки тонкого помола. Делать это нужно до того, как отрежете ломоть, иначе хлеб порвется. Сделайте таким образом несколько сэндвичей с полосками мякоти банана. Можно также перемешать немного соуса с молоком и кленовым сиропом, потом полить им оладьи из бананов и посыпать жареными орехами.

**Фундук и белая рыба.** Соус бер нуазет (*beurre noisette*) чаще всего подают к рыбе и овощам, но он хорошо подходит и к блюдам из домашней птицы. Для его приготовления масло нагревают в кастрюле; когда молочные белки и сахара из сыворотки карамелизируются и становятся коричневыми, они приобретают цвет и вкус орехов. Если дать возможность смеси зарумяниться еще чуть-чуть, то получится соус бер нуар (*beurre noir*), который традиционно подают к мясу ската, мозгам и яйцам.

Иногда к бер нуазет добавляют несколько истолченных орехов фундука, и тогда он превращается в бер де нуазет (*beurre de noisette*).

**Фундук и ваниль.** В итальянской области Пьемонт из жареного лесного фундука, ванили, какао и ряда секретных ингредиентов производят ореховый ликер «Франжелико» (*Frangelico)*. Он имеет округлый и маслянистый ореховый вкус с заметными нотами ванили. Ради пущего эффекта такой ликер обычно подают со взбитыми сливками – скажем, 2 ст. л. *Frangelico*, 2 ст. л. сахарной пудры и до 250 мл сливок. Сервируйте большим количеством шоколада, груш или малинового десерта.

**Фундук и вишня.** *См. Вишня и фундук*

**Фундук и груша.** Хотя в ходе готовки часть вкуса орехов исчезает, все равно масло из фундука остается отличным ароматизатором – им можно сбрызнуть приготовленные на пару овощи, его можно перемешать с уксусом и сделать отличный дрессинг для салата. Особенно хорошо сочетается такое масло с уксусом из малины в салате из козьего сыра, груш и темно-зеленых листьев полевого салата, который также называют маш (*mâche*) и который имеет во вкусе ореховые нотки.

**Фундук и инжир.** Франжипан (*Frangipane*) – это замечательная мягкая ореховая паста, которая используется для заполнения французских пирогов (тартов) с фруктами. Как правило, ее делают на основе миндаля, но могут использоваться и другие орехи. В частности, прекрасной альтернативой миндалю является фундук – в особенности в этом пироге с бархатистыми «темнокожими» плодами инжира. Перемешайте 100 г очищенных, поджаренных и размолотых орехов со 100 г мягкого несоленого сливочного масла, 100 г сахарной пудры, 20 г пшеничной муки, двумя яйцами и 0,5 ч. л. ванильного экстракта. Влейте эту смесь в форму для выпекания сладкого теста диаметром 22 см, выложите сверху плоды инжира, слегка вдавите их в тесто и выпекайте 25 мин. при 180 °C (отметка «4» на газовой плите). Некоторые раскладывают плоды инжира так, чтобы были видны их пышные красные «внутренности», но я предпочитаю ставить их хвостиками вверх – так они высовываются из золотистого теста, словно слоники, уснувшие на пляже и посапывающие во сне.

**Фундук и клубника.** *См. Клубника и фундук*

**Фундук и кофе.** *См. Кофе и фундук*

**Фундук и малина.** *См. Малина и фундук*

**Фундук и миндаль.** Незаменимы при приготовлении торта на скорую руку. Один из парадоксов нашей жизни состоит в том, что потребность в торте часто возникает тогда, когда вы не способны ни купить его, ни сделать самим. В идеале приведенные

ниже ингредиенты следовало бы хранить под стеклом с надписью «При тревоге разбить стекло молотком», но изначально меня привела к этой комбинации импровизация, возникшая от безысходности. В нижней части морозильной камеры была раскопана чиабатта. Я быстро разморозила ее в тостере, сбрызнула маслом фундука, посыпала миндалем и изюмом, извлеченными из мюслей, которые ест мой муж, размяла их все вместе и всыпала в еще теплую чиабатту. У нее оказался удивительный вкус – нечто среднее между фруктовым кексом и хлебом с шоколадом, только без недостатков обоих. К счастью, дырки в мякоти чиабатты оказались очень удобными «карманами» для фруктов и грецких орехов, что углубило сходство моего произведения с кексом.

**Фундук и морковь.** Морковный пирог часто делают с растительным маслом, а не со сливочным маслом и маргарином, так что вы можете добавить некоторую глубину его вкусу с помощью масла лесного ореха. Оно недешево, да и портится быстро, поэтому, если срок хранения масла близится к концу, будет правильным реализовать приведенный ниже рецепт и помянуть масло добрым словом. Если вам кажется, что у масла фундука слишком сильный вкус, разбавьте его подсолнечным маслом, во вкусе которого также имеются нотки ореха. С помощью молотого фундука можно также улучшить вкус выпечки – для этого достаточно заменить ореховой крошкой от четверти до трети муки, предусмотренной в рецепте. В любом случае размалывать орехи нужно самостоятельно в кухонном комбайне, но не забудьте их сначала обжарить, чтобы активизировать все вкусовые соединения, а затем удалить горькую шелуху – если только вы не делаете более грубый торт, в котором шелуха может вполне хорошо выступить.

**Фундук и розмарин.** Хестон Блументаль (*Heston Blumenthal*) придумал рецепт кускуса с фундуком и розмарином, в котором перед добавлением в кастрюлю воды кускус обжаривается в масле. Но это не простая вода; она представляет собой настой стеблей свежего розмарина, которые отдают воде свой аромат, прежде чем она будет подогрета и пойдет на варку кускуса. Добавив воду в кускус, повар готовит гарнир из толченых жареных орехов, мелко нарезанного розмарина, сливочного масла и разнообразных приправ. Все это выливается на приготовленный кускус, и блюдо подается к столу. Можно также объединить фундук с розмарином в сладком печенье или мороженом – важно только предварительно обжарить орехи, чтобы усилить их сладкий шоколадный вкус.

**Фундук и цыпленок.** Ключевым соединением,

определяющим ореховый вкус, является *filbertone*. Оно определяет плотный вкус какао с некоторыми насыщенными земляными нотами, которые похожи на вкус мексиканского соуса моле (см. **Шоколад и чили**). Вкус фундука усиливается, если орехи обжарить в масле или «всухую». Хорошую пару для цыпленка составляет соус пикада (*picada*), рецепт которого приведен в разделе **Фундук и чеснок**. Можно также использовать фундук для загущения ароматного жарко́го (см. **Миндаль и цыпленок**). Так, в частности, поступают в Турции, где выращивают значительную часть мирового урожая фундука. Наконец, можно просто объединить холодное мясо жареного цыпленка с поджаренными орехами, рукколой и свежим инжиром в «осенний» салат.

**Фундук и черная икра.** А может быть, вкус фундука – это лучший вкус в мире? По крайней мере, он присутствует в таких изысках, как выдержанные белые бургундские вина, шампанское, устрицы, хамон из Хабуго (*jabugo*), сотерны, сыры бофорт (*Beaufort*) и конте (*Comté*), французское домашнее сливочное масло, полевой салат, обжаренные семена кунжута, дикий рис, самые ценные сорта картофеля и осетровая икра.

**Фундук и чеснок.** Испанская пикада (*picada*) – это, по сути, соус из растертых орехов с чесноком, хлебом и растительным маслом. Иногда в ней используется фундук, иногда – миндаль, иногда – их комбинация. Существует также бесконечное число вариаций: с шафраном, томатами, петрушкой или кедровыми орехами. В целом пикада напоминает французский и турецкий соусы, описанные в разделе **Грецкий орех и чеснок**. Этот соус поможет загустить рагу (см. **Миндаль и цыпленок**), его можно смешать с фаршем перед тем, как делать из него фрикадельки, а можно подать к столу в качестве обычного соуса с мясом или морепродуктами. Возьмите 15 орехов фундук, 15 орехов миндаля (обжарьте, очистите от шелухи) и кусочек хорошего белого хлеба без корочки, обжаренный в оливковом масле. Разотрите их в ступке с двумя зубчиками чеснока. Когда смесь превратится в пасту, добавьте 1 ст. л. оливкового масла и приправы (по желанию).

**Фундук и шоколад.** *См. Шоколад и фундук*

**Фундук и яблоко.** *См. Яблоко и фундук*

# Миндаль

Есть два различных вида миндаля – горький и сладкий. Горький миндаль имеет ярко выраженный вкус марципана, который также можно найти в миндальном экстракте, миндальной эссенции и ликере «Амаретто» (Amaretto). Экстракт получают из горьких миндальных орехов и других косточковых плодов, таких, как абрикос и персик; прежде чем он станет пригоден для употребления человеком, его нужно обработать – удалить вещества, содержащие цианиды. Основное вещество, ответственное за горький вкус миндаля, – бензальдегид. Он был впервые синтезирован в 1870 году и сейчас является вторым из наиболее часто используемых ароматизаторов в мире. Помимо горького миндаля он, естественно, присутствует в ряде других пищевых продуктов, в том числе в так называемых августовских шампиньонах (Agaricus augustus) и в кассии, «родственнице» корицы. Горький миндаль особенно хорошо сочетается с другими представителями семейства розовых – косточковыми плодами, ягодами, яблоками, грушами и, конечно, самой розой. Миндаль используется для усиления вкуса других орехов, поэтому нотки горького миндаля можно обнаружить даже в зеленом фисташковом мороженом. Сладкий миндаль – самый популярный орех в мире. В его вкусе есть нотки горького миндаля, но в целом вкус – мягкий, молочный, слегка травянистый у сырых орехов и богатый, с легким привкусом карамельного сиропа для попкорна – у жареных. Мягкий, округлый вкус сладкого миндаля делает его совместимым с большим числом продуктов. Во многих магазинах диетических продуктов можно купить миндальное молоко и миндальное масло.

**Миндаль и абрикос.** Чарльз Эрроуби, главный герой романа Айрис Мердок (*Iris Murdoch*) «Море, море» (*The Sea, The Sea*), рассуждает о том, как хорошо что-нибудь миндальное сочетать с абрикосом, и о том, что персики превозносят незаслуженно. Незадолго до того он приготовил себе чечевичный суп и колбаски чиполата (*Chipolatas*) с вареным луком и яблоками, вымоченными в чае. Все это хорошо согласуется с легким божоле (*Beaujolais*) и заедается миндальным печеньем и курагой. Очевидно, он разбирается в банках и пакетах и абсолютно прав насчет абрикоса

и миндаля. Чтобы сделать простое миндальное печенье, которое можно подать к столу с размоченной курагой или абрикосовым кремом, следуйте рецепту, приведенному в разделе **Анис и миндаль**, но без аниса.

**Миндаль и анис.** *См. Анис и миндаль*

**Миндаль и апельсин.** *См. Апельсин и миндаль*

**Миндаль и банан.** *См. Банан и миндаль*

**Миндаль и баранина.** *См. Баранина и миндаль*

**Миндаль и белый шоколад.** *См. Белый шоколад и миндаль*

**Миндаль и виноград.** *См. Виноград и миндаль*

**Миндаль и вишня.** *См. Вишня и миндаль*

**Миндаль и груша.** *См. Груша и миндаль*

**Миндаль и дыня.** Стандартным дополнением к холодному испанскому супу ахобланко (*ajo blanco*) является виноград (см. **Чеснок и миндаль**), но иногда вместо него используют дыню. Замена неполноценная: конечно, из мякоти дыни можно нарезать идеально круглые шарики, но они все равно не будут лопаться во рту, как ледяные виноградины.

**Миндаль и ежевика.** Ничто не дается бесплатно. За невиданное изобилие вкусной чернильно-черной ежевики в конце лета вы заплатите невыводимыми пятнами на джемпере и разводами на юбке. В приведенном ниже рецепте крамбла из ежевики с миндалем сладость последнего несколько успокаивает дикую пряность первой. Возьмите глубокую миску диаметром 21 см и насыпьте в нее слой ежевики толщиной 3–4 см. Посыпьте ежевику 2 ст. л. сахара. В другой миске разотрите 175 г простой муки и 75 г сливочного масла до образования крошек. Добавьте 75 г пудры из коричневого сахара и 50 г расколотого на хлопья миндаля. Высыпьте эту смесь сверху на ежевику и запекайте 30 мин. при температуре 200 °C (отметка «6» на газовой плите).

**Миндаль и жирная рыба.** По словам Элизабет Дэвид (*Elizabeth David*), французский писатель Жан Жионо (*Jean Giono*) считал форель с миндалем упаковкой, а не самостоятельным блюдом (сама Дэвис также уделяет ей не так уж много времени). Более позитивной в этом смысле оказалась Элис Уотерс (*Alice Waters*). В самом деле, ее биограф вспоминает, что однажды она посетила ресторан в Бретани, где подавали копченую ветчину с дыней, форель с миндалем и пирог с малиной. Такие сочетания подтолкнули ее к идее сформулировать, что же такое хорошая еда.

**Миндаль и имбирь.** Ароматы имбирных пряников и марципана в холодном ночном воздухе – это ароматы рождественского базара. Добавьте к ним теплые ноты корицы, гвоздики и лимона в обжигающе горячем красном вине, запах

каштанов и колбасок, жарящихся на углях, – и вы можете создать свой миниатюрный *Weihnachtsmarkt*, рождественский рынок, в комфорте вашего собственного дома. Традиция предписывает нарезать пряники в форме зданий и людей, а марципан – в виде животных. В 1993 году Роланд Меснер (*Roland Mesnier*), шеф-кондитер семьи Клинтон, изготовил пряничный Белый дом и по меньшей мере 21 марципановый «портрет» кота Сокса.

**Миндаль и инжир.** *См. Инжир и миндаль*

**Миндаль и кардамон.** *См. Кардамон и миндаль*

**Миндаль и клубника.** *См. Клубника и миндаль*

**Миндаль и кокос.** Добавляя экстракт ванили в кокосовые пирожные, печенье и пудинги, попробуйте заменить половину его миндальным экстрактом. Вы получите тот же округлый сильный вкус, но с более насыщенным и приятным послевкусием.

Миндаль и корица хорошо «работают» вместе в тортах, пирожных и печенье. Они также встречаются в одном из слоев легендарного марокканского пирога пастилла (*bastilla*). Последний представляет собой пашот из голубиного мяса с приправами, слегка взболтанную яичницу и смесь из молотого миндаля, молотой корицы и сахара, проложенные тончайшими слоями теста *warqa*. Учтите, что приготовление пастиллы – это долгое и трудоемкое дело. Легче слетать в Фес и обратно, чем пытаться повторить этот шедевр, это совершенно восхитительное блюдо дома. Столь же восхитительна и кенеффа (*keneffa*), менее известный сладкий вариант этого блюда, которую часто подают на свадьбах. Она представляет собой такие же слои, проложенные тонкими листочками теста *warqa*, в которое добавлены корица и миндаль. Мой «англизированный» вариант этого блюда представляет собой рожок из слоеного теста с корицей, заполненный заварным кремом (*crème pâtissière)* с миндальным привкусом.

**Миндаль и кофе.** *См. Кофе и миндаль*

**Миндаль и лимон.** Молотый миндаль смягчает резкость лимона в тортах и пирогах. В Кью, юго-западном районе Лондона, в кондитерской *The Original Maids of Honour Shop* выпекают маленькие высокие пирожные, которые называются «фрейлины». Рассказывают, что их появление восходит к временам Генриха VIII – по крайней мере, в романе Хилари Мантел (*Hilary Mantel*) «Волчий зал» (*Wolf Hall*) Томас Кромвель посылает корзины с такими пирожными фрейлинам Анны Болейн. Рецепт этой выпечки, конечно, хранится в секрете, но в общем она представляет собой пирожные из слоеного теста с начинкой, как у чизкейков, с лимоном и миндалем. Чуть далее к северу, в Ланкастере, делают лимонный тарт, вариацию на тему тарта

«Бейквелл» (*Bakewell*), в который вместо джема кладут толстый слой смеси, приготовленной из творога с лимоном, миндалем и яйцами (см. **Малина и миндаль**). Итальянское *torta della nonna*, «бабушкино печенье», как правило, делают с лимоном и кедровыми орешками, но иногда и с миндалем (наверное, это происходит в том случае, если бабушка решает потратить свою пенсию на сладкое вино). И в Италии, и в Испании молотый миндаль сочетается с лимоном во влажном торте, который испанцы называют миндальным тортом «Сантьяго». Вы можете попробовать сделать его, используя целые плоды (цедру, сок, мякоть), как описано в разделе **Апельсин и миндаль**. При этом придется немного увеличить содержание сахара, чтобы компенсировать кислоту, вносимую лимоном, но в этом случае можно ожидать появления некоторой сухости во рту, так что лучше отказаться от суховатой сердцевины лимона.

**Миндаль и малина.** *См. Малина и миндаль*

**Миндаль и моллюски.** *См. Моллюски и миндаль*

**Миндаль и оливки.** *См. Оливки и миндаль*

**Миндаль и персик.** В этом классическом итальянском десерте – запеченные персики с миндальным печеньем амаретти (*amaretti*) – наблюдается приятная гармония. Печенье, имеющее, как и косточки персиков, вкус миндаля, измельчают и начиняют ими полости персиков, из которых были вынуты эти косточки. Листья персика, как и его косточки, также имеют вкус миндаля. Можно залить их водой с сахаром и сварить вкусный сироп, который потом использовать в напитках, сорбе и фруктовых салатах.

**Миндаль и ревень.** *См. Ревень и миндаль*

**Миндаль и роза.** Во Франции продается сироп из миндаля и розы под названием оршад (*Orgeat*). На вкус он напоминает ликер «Амаретто» (*Amaretto)*, у которого истекает срок хранения. Чтобы сделать освежающий летний напиток май-тай (*Mai Tai)*, этот сироп смешивают с ромом, лаймом, апельсиновым ликером «Кюрасао» (*Curaçao)* и мятой; чтобы сделать напиток в мавританском стиле – мореск (*Moresque*), его смешивают с пастисом. В Иране в торжественных случаях подают к столу толченый миндаль, посыпанный сахарной пудрой и сбрызнутый розовой водой. Если вам нравится андалузский суп ахобланко (см. **Миндаль и имбирь**), можете попробовать его сладкую версию, в которой имбирь заменяют небольшим количеством меда и розовой водой. Аналогичный принцип действует при приготовлении шербета из молока, миндаля и розовых лепестков, который семья невесты предлагает родным жениха на мусульманских свадьбах в Бангалоре, Индия.

**Миндаль и розмарин.** Слегка обжаренный в растительном масле, а затем присоленный миндаль приобретает удивительный вкус подкопченного бекона, который усиливается, если посыпать его нарезанным розмарином. Подавайте вместе с охлажденным хересом *Fino* перед ужином. Другой вариант: обжарьте миндаль в оливковом масле. Особенно сильный вкус поджаренного мяса получается, если на 250 г миндаля взять 1 ст. л. очень мелко нарезанного розмарина.

**Миндаль и спаржа.** Вкус спаржи часто описывают как ореховый. Неудивительно, что она имеет сильное сродство с миндалем, в частности с поджаренным миндалем, чья маслянистость дополняет сернистые «басовые» ноты спаржи. Пожарьте на слабом огне в течение 6–7 мин. горсть очищенного миндаля в сливочном масле до золотистого цвета. Снимите с огня, добавьте 1 ч. л. лимонного сока и 0,5 ч. л. соли и полейте этой заправкой приготовленную спаржу.

**Миндаль и твердый сыр.** *См. Твердый сыр и миндаль*

**Миндаль и тыква баттернат.** *См. Тыква баттернат и миндаль*

**Миндаль и фундук.** *См. Фундук и миндаль*

**Миндаль и цветная капуста.** *См. Цветная капуста и миндаль*

**Миндаль и цыпленок.** Влияние мавританской кухни на испанскую легко проследить по рецептам блюд, обогащенных миндалем. Одно из них, *gallina en pepitoria*, стало любимым праздничным блюдом. Обжарьте 1,5 кг куриных ножек в оливковом масле до золотистого цвета и отложите их в сторону. В небольшом количестве масла размягчите мелко нарезанную большую луковицу вместе с двумя измельченными зубчиками чеснока и лавровым листом. Положите мясо цыпленка обратно в сотейник и залейте его 150 мл хереса фино (*Fino)* или просто достаточным количеством куриного бульона или воды, чтобы жидкость покрыла мясо. Доведите до кипения, накройте крышкой и оставьте на медленном огне, пока будете делать пикаду (*picada)*. При его приготовлении нужно следовать рецепту, изложенному в разделе **Фундук и чеснок**, за исключением того, что нужно взять 30 миндальных орехов, фундук исключить и добавить щепотку шафрана, несколько щепоток молотой гвоздики и 1 ст. л. петрушки. Полученную пасту добавьте к мясу и продолжайте его тушить до полной готовности (45–60 мин. от начала кипения). Возможно, непосредственно перед подачей на стол вам придется вынуть мясо цыпленка и поместить его в теплое место, чтобы соус еще покипел, уменьшился в объеме и загустел. Во многих рецептах по той же причине предлагается в конце тушения добавлять к жарко́му пару мелко нарезанных

вареных яичных желтков. Подают это блюдо с вареным рисом.

**Миндаль и черная смородина. См. Черная** *См. родина и миндаль*

**Миндаль и черника.** Замечательная комбинация для мюслей, но вы ведь не хотите встретить ее в меню закусок на вечеринке, не так ли? Необжаренный миндаль – это бледная, слабохарактерная и невидная собой субстанция; черника же, как правило, просто безвкусна. Покупая чернику, стоит обратить внимание на такие сорта, как Спартан (*Spartan),* Айвенго (*Ivanhoe)* и Чендлер (*Chandler)*; будьте осторожны с сортом Дюк (*Duke)*, разрекламированным везде как мягкий и умеренно ароматный – он вряд ли достоин таких характеристик. Ситуацию можно значительно улучшить, если взять немного сливок, добавить к ним чуть-чуть миндального экстракта или, еще лучше, ликера *Amaretto* и взбивать сливки до тех пор, пока они не начнут держать форму. Вот теперь можно положить в сливки немного черники и хлопьев миндаля. Оставьте чуть-чуть миндаля для посыпки десерта.

**Миндаль и чеснок.** *См. Чеснок и миндаль*

**Миндаль и чили.** *См. Чили и миндаль*

**Миндаль и шафран.** *См. Шафран и миндаль*

**Миндаль и шоколад.** *См. Шоколад и миндаль*

**Миндаль и яблоко.** *См. Яблоко и миндаль*

# Вкус свежих фруктов

Вишня
Арбуз
Виноград
Ревень
Томаты
Клубника
Ананас
Яблоко
Груша

# Вишня

Видный представитель семейства розоцветных наряду с яблоком, вишня существует в двух вариантах – кислом и сладком, между которыми располагается что-то наподобие серой зоны. Как и яблоко, вишня имеет преимущественно свежий, зеленый, фруктовый вкусовой характер и отличается миндальным вкусом косточек. Впрочем, вкус миндаля гораздо сильнее представлен в вишневых косточках, чем в яблоневых, – настолько сильнее, что соединение бензальдегид, имеющее вкус горького миндаля, служит основой для создания синтезированного вишневого вкуса. В реальной вишне вкус миндаля легче всего обнаружить в том случае, когда ее проваривают с косточкой. Вкус вишни также демонстрирует цветочные и пряные ноты, а также дубильные качества, что особенно заметно у высушенных фруктов. Вишня неотразима с такими специями, как корица и ваниль, и не случайно именно в сочетаниях с ними входит в вишневые ликеры. В силу этого крепкие спиртные напитки с чистым вишневым вкусом – кирш, ликер «Мараскино» (Maraschino) – очень хорошо подходят к фруктовым салатам и фламбированным фруктам.

**Вишня и банан.** *См. Банан и вишня*

**Вишня и баранина.** *См. Баранина и вишня*

**Вишня и ваниль.** Особенно хорошо дополняет вкус вишни таитянская ваниль, которая демонстрирует во вкусе ноты аниса – несомненно, нужно учитывать это обстоятельство, готовя знаменитый десерт *Cherries Jubilee* (букв. – «Вишневый юбилей»). Это блюдо, созданное в 1887 году знаменитым поваром Эскофье (*Escoffier)* в честь 60-летия пребывания на троне королевы Виктории, первоначально состояло из сладкой вишни, выдержанной в густом сиропе, к которому был добавлен кирш или бренди. Масса эффектно поджигалась. В более поздних версиях Эскофье стал выкладывать вишни на ванильное мороженое – то есть привел десерт почти к такому виду, какой он имеет сегодня. Повара, которые ценят свои брови, могут довольствоваться клафути (*clafoutis*), французским десертом из вишен в сладком кляре, который иногда ароматизируют миндалем, а чаще – ванилью. Косточки из вишен не вынимают, поскольку они привносят в десерт сбалансированную горечь.

Положите 500 г сладкой вишни в круглое жаропрочное блюдо диаметром 23 см, смазанное сливочным маслом. Расщепите стручок ванили и выскоблите из него семена в кастрюлю с 250 мл молока. Бросьте в молоко стручок, вскипятите его и оставьте охлаждаться. Тщательно взбейте два яйца, один яичный желток и 125 г сахарной пудры. Добавьте 75 г топленого масла и еще немного взбейте. Просейте в смесь 50 г простой муки и размешайте до получения однородной массы. Выньте стручок ванили и размешайте молоко в тесте. Залейте вишни тестом, выпекайте примерно 30 мин. при 200 °C (отметка «6» на газовой плите), пока тесто не затвердеет и не зазолотится сверху.

**Вишня и грецкий орех.** О таком дуэте драматург Алан Беннетт (*Alan Bennett*) может только мечтать! Увы, в последнее время бедный орех находится в опасности: его вытесняют более модные и «гламурные» орехи – макадамия, пекан, кедровые. Вишня же отступает под напором вездесущих менее сладких плодов – черники и клюквы. Вспомните добрые старые времена – сделайте вишневый пирог с грецкими орехами!

**Вишня и козий сыр.** Сладкая вишня хорошо сочетается с козьим сыром, особенно когда оба продукта обладают свежим травянистым вкусом – обычно это происходит вблизи «макушки» лета. Если вы обожаете долгие прогулки с пикниками, но не любите таскать на себе корзину или небольшой холодильник, то для вас такой обед под девизом «лучше меньше, да лучше» окажется идеальным. Положите свежие вишни и несколько кружочков козьего сыра в бумажный пакет, добавьте столько кусочков рассыпчатого орехового хлеба, сколько планируете съесть, и – вперед, на пикник! Лично я люблю поедать эти вкусности в определенном порядке: сначала кусочки сыра с хлебом, потом кусочки сыра с хлебом и вишнями и напоследок оставшиеся вишенки. Эдвард Баньярд (*Edward Bunyard*) пишет, что для того, чтобы наслаждаться вишнями на пике их вкуса, вы должны бродить по садам после того, как урожай уже собран, и отыскивать пропущенные сборщиками переспелые остатки. Наверное, тогда и маршрут свой надо планировать соответственно…

**Вишня и кокос.** *См. Кокос и вишня*

**Вишня и копченая рыба.** Хью Фернли-Уиттингстолл (*Hugh Fearnley-Whittingstall*) предлагает сезонное сочетание морской форели горячего копчения с отваром из свежих вишен Морелло (*Morello)* с косточками, с небольшим количеством коричневого сахара. Подается это сочетание теплым с салатом из водяного кресса и ломтиками орехового хлеба.

**Вишня и корица.** *См. Корица и вишня*

**Вишня и кофе.** *См. Кофе и вишня*

**Вишня и миндаль.** Косточки вишен и горький миндаль содержат летучее эфирное масло, которое можно использовать для получения соединения под названием бензальдегид. В США бензальдегид является второй по популярности добавкой в пищевой и парфюмерной промышленности (после ванилина) и используется для синтеза вкусов как миндаля, так и вишни. Выпейте вишневую колу, думая об *Amaretto*, и вы ощутите степень близости синтетических и природных компонентов. Напомню, что вкус миндаля имеет не мякоть вишни, а ее косточка. Исключение – мараскиновая вишня (*maraschino*). В прежние годы незрелые, зеленые плоды мараскиновой вишни выдерживали в ликере, сделанном из сока, косточек и листьев этой вишни, так что в результате он приобретал прекрасный пьянящий вкус марципана. В наши дни большинство мараскиновых вишен выдерживают в сахарном сиропе, которому они и передают свой миндальный вкус, но результат оказывается вдвое хуже прежнего. Вывод – если вы хотите получить лучшее сопровождение для коктейля «Манхэттен» (*Manhattan*), то выращивайте мараскиновые вишни самостоятельно или найдите частного поставщика. Как известно, делают «Манхэттен» так: наливают в бокал 60 мл хорошего ржаного виски или бурбона, 30 мл сладкого вермута и чуть-чуть биттера «Ангостура» (*Angostura*) со льдом, а затем кладут в бокал мараскиновую (коктейльную) вишенку.

**Вишня и персик.** *См. Персик и вишня*

**Вишня и фундук.** Несколько лесных орехов и сушеных вишенек, добавленных в мюсли, заставят вас вспомнить о кружке сладкого чая с молоком и… сигарете. Сушеные вишни имеют резкий кисло-сладкий вкус с сильными оттенками табака и четкий дубильный аромат чая, который также хорошо сочетается с молочной сладостью фундука.

**Вишня и шоколад.** Что и говорить, выигрышная комбинация. Даже если вы воротите нос от торта «Шварцвальд» (*Schwarzwald*) или мороженого *Ben and Jerry's Cherry Garcia*, вы не сможете отрицать, что вишня с ее фруктовым и ореховым вкусами является естественным партнером для шоколада. Обычно для сочетания с шоколадом выбирают вишни сорта Морелло (*Morello*), выращенные в садах горного массива Шварцвальд, на юго-западе Германии. Делия Смит (*Delia Smith*) делает из них рулет, а Найджела Лоусон (*Nigella Lawson*) подмешивает вишневый джем из вишен Морелло к тесту, из которого выпекает шоколадные маффины. Если вы не настроены что-либо варить или печь, купите хорошее шоколадное драже: в оболочках этих шариков должно содержаться немалое количество жидкости, сделанной из

«пьяных» вишен.

# Арбуз

Холодный ломтик арбуза имеет вкус охлажденного вишневого крюшона и огуречного сока с травяными нотами. Марк Твен называл арбуз «главной роскошью этого мира», и, если вам достанется спелый арбуз, вы должны будете с ним согласиться. Ищите арбуз тяжелый, как гиря, арбуз, который отзывается на сжатие низкой нотой си-бемоль. Как правило, арбуз с косточками вкуснее арбуза без косточек. Арбузный сок имеет рубиновый цвет и прекрасный сладкий вкус с овощными нотками, немного напоминающими морковный сок. Совместимость арбуза с другими ингредиентами ограничивается его склонностью портить их вкус, но с травянистыми и кислыми компонентами он сочетается достаточно хорошо.

**Арбуз и дыня.** Являясь «родственником» дыни сорта Канталупа (*Cantaloupe)*, медовой дыни и других разновидностей дынь, арбуз хорошо сочетается с ними всеми, но все же стоит несколько особняком: в нем нет тех ароматных фруктовых эфиров, которые характерны для его «кузин». Это не означает, впрочем, что сладкие маленькие дыни не имеют растительного аромата, общего для семейства тыквенных. Отдельную – и неожиданно низкую – ноту придает вкусу дыни ее заполненный семенами «животик». Часто это оборачивается неприятным сюрпризом: представьте себе изящную женщину, которая вдруг заговорила рокочущим баритоном.

**Арбуз и козий сыр.** *См. Козий сыр и арбуз*

**Арбуз и корица.** Говорят, что распространенный на Гаити сорт манго Баптиста (*Baptiste)* имеет в аромате ноты сосны и лайма, а по вкусу напоминает сладкий арбуз с мягким послевкусием корицы. Скорее всего, читатели, обитающие за пределами Порт-о-Пренса, не скоро обнаружат подобный плод в соседней лавке. Но вы, следуя «Книге фруктов» (*Fruit Book*) Джейн Григсон (*Jane Grigson*), можете сделать арбузный сорбе из сахарного сиропа, обогащенного корицей, заколдованной на Гаити. Следуйте рецепту приготовления сахарного сиропа с ароматом корицы, изложенному в разделе **Лайм и корица**, за исключением добавления неароматного сахара. Когда жидкость остынет, добавьте ее в арбузный сок. Выжимая сок лимона, подстройте вкус до нужного вам. Охладите сорбе.

**Арбуз и лайм.** Подайте ломтики арбуза с цедрой и соком

лайма; при необходимости подкорректируйте вкус сахаром. Можно также объединить их в освежающем лонг-дринке, как это делают в Мексике. Свежая мякоть арбуза особенно хорошо держит холод, а хруст нарезаемого арбуза напоминает хруст снега под ногами.

**Арбуз и листья кориандра.** Понюхайте кусочек арбуза – это напомнит вам о жарком дне, проведенном на пляже: водянистое, солоноватое послевкусие, далекие ноты цукатов, мысли о катании на аттракционах. Объедините арбуз в сальсе с листьями кориандра, небольшим количеством красного лука и свежим зеленым перцем чили – и это напомнит вам джунгли, влажные после тропического ливня. (Мне для таких воспоминаний нужно немного больше.)

**Арбуз и мята.** *См. Мята и арбуз*

**Арбуз и огурцы.** Арбуз – «родственник» огурца и имеет с ним во вкусе много общего. Поэтому неудивительно, что арбуз хорошо сочетается с классическими партнерами огурца, особенно с сыром фета и мятой. Стоит также рассмотреть возможность замены огурца арбузом – скажем, в гаспачо (*gazpacho*), где фруктовость арбуза, наложенная на водянистость огурца, придаст солоноватому блюду интересные вкусовые качества, присущие фруктовому льду на палочке.

**Арбуз и розмарин.** *См. Розмарин и арбуз*

**Арбуз и свинина.** В 2006 году *The Fatty Crab*, ресторан малайзийского стрит-фуда, принадлежащий Закари Пелаццо (*Zakary Pelaccio*) и расположенный в нью-йорском районе Вест-Виллидж, получил награду журнала *Time Out* за самую вкусную нездоровую закуску – из соленого арбуза и обжаренной до хруста свинины. Делалось это блюдо так. Грудинку мариновали в смеси из соуса кечап манис (*kecap manis* – чрезвычайно острый кетчуп, темный, как соевый соус), рисового уксуса, рыбного соуса и сока лайма, а затем обжаривали, нарезали кубиками и снова обжаривали, на этот раз во фритюре. После этого кубики свинины перемешивали с кубиками сладкого арбуза, приправленными сахаром с пряностями, лаймом и уксусом, и маленькими кусочками замаринованной белой кожуры арбуза. Венчала салат копна из зеленого лука, кориандра и базилика, посыпанная белыми семенами кунжута.

**Арбуз и томаты.** Изысканное сочетание для салатов и соусов. В нью-йоркском *Shake Shack* эту пару объединяют в замороженном заварном креме – своего рода роскошном варианте мягкого мороженого. Это одно из фирменных блюд заведения наряду с кофе и пончиками, огурцами с мятой и малиной и с перцем халапеньо.

**Арбуз и устрицы.** Огуречные ноты во вкусе арбуза хорошо сочетаются с устрицами, которые, в свою очередь, подчеркивают сочную сладость фруктов. Волны водянистости не только не смывают вкус устриц; напротив, можно сказать, что устрицы просто купаются в этих волнах. В бостонском ресторане *O Ya* шеф-повар Тим Кушман (*Tim Cushman*) сочетает устрицы кумамото (*kumamoto*) с «жемчужинами» из арбуза и огуречной заправкой миньонетт (*mignonette*). Следуя подобной тенденции, в меню ресторана *El Bulli* в 2006 году было включено ассорти из морских водорослей, которые, словно гирлянда, окружали кусок арбуза, покрытый пенообразным кремом с «морским» вкусом. Водоросли нужно было поедать в порядке возрастания солености, и тогда в конце вы утешались сладким арбузом.

**Арбуз и чили.** Любимое сочетание мексиканских производителей сладостей. Арбузные леденцы с острым шербетом (макать!), липкие арбузные конфеты с сахаром и перцем чили (посыпать!), наконец, арбузная карамель с молотым чили внутри (сосать!).

**Арбуз и шоколад.** Сицилийское блюдо гело ди мелоне (*gelo di melone*) представляет собой арбузный суп, загущенный кукурузной мукой, подслащенный сахаром, приправленный корицей и посыпанный либо измельченными фисташками, либо тертым шоколадом, либо засахаренными корочками, либо комбинацией всех этих ингредиентов.

# Виноград

Невозможно писать о винограде, не упоминая вино. Разнообразие винных сортов и вкусов, образующихся в процессе винификации, просто поражает. К сожалению, нельзя сказать того же самого о сортах столового винограда, которые продают в магазинах. Вообще говоря, разница между столовым и винным виноградом состоит в том, что у столового винограда ягоды имеют тонкую кожицу и не имеют косточек – таким образом, их легче есть. Кожица винограда определяет большую часть его вкуса, а также отдает свой цвет красным и розовым винам. Граница между столовыми и винными сортами подвижна, некоторые сорта могут выполнять обе функции. Так, особенность мускатного вина состоит в том, что его вкус – это вкус винограда, из которого оно сделано (заметьте, как часто виноградные вина имеют вкус яблок, грейпфрутов, крыжовника, абрикосов, дынь, черной смородины и как редко – винограда). Букет мускатных вин с их медовыми и цветочными характеристиками, нотами розы и семян кориандра выпадают из типичных винных вкусов. Почти все белые столовые сорта винограда имеют схожий вкус, тогда как во вкусе красного винограда могут наблюдаться намеки на клубнику или смородину – по крайней мере, в тех случаях, когда виноград получает время, чтобы развить эти вкусы на лозе. К сожалению, это происходит редко, и чаще всего мы поедаем немного недозрелый виноград без косточек, вкус которого можно в лучшем случае назвать общим термином «фруктовый». Ненавязчивая кисло-сладкая фруктовость винограда хорошо сочетается с другими фруктами и может служить освежающим контрапунктом по отношению к мясу. И, конечно, виноградом всегда можно наслаждаться «соло».

**Виноград и авокадо.** Калифорнийская комиссия по столовому винограду (*Table Grape Commission*) любезно подсказывает нам, что виноград в большинстве случаев можно использовать в тех блюдах, в которые обычно кладут томаты. Запомните этот совет на тот случай, если вы в следующий раз будете готовить что-то с моцареллой и авокадо, а на томаты будет не сезон. Не уверена, правда, что эта рекомендация «работает» в обе стороны – даже при том, что существует сорт

мелких томатов *Green Grape* (Зеленый виноград), который, как и его тезка, имеет полупрозрачную кожицу и пикантный вкус.

**Виноград и ананас.** В жаркий летний день наличие миски с ледяной водой, в которой плавают виноград без косточек и ломтики переспелого ананаса, позволит всем сохранять хладнокровие – по крайней мере, до прибытия грузовика с мороженым.

**Виноград и анис.** *См. Анис и виноград*

**Виноград и арахис.** Виноградное желе – это вариант № 1 для классического американского сэндвича с желе и арахисовым маслом (см. также раздел **Черная смородина и арахис**). Такое желе делают из винограда сорта Конкорд (*Concord*), вкус которого мы в Великобритании знаем только по импортному соку либо по сладостям «со вкусом винограда». В силу этого дегустирование реального винограда превращается в размышления о природе субъективности («Это? Виноград? Вы шутите?»). Я впервые попробовала виноград Конкорд в киоске на рынке, устроенном на Юнион-сквер в Нью-Йорке. «Боже мой!» – вот что подумала я тогда. Вкус винограда показался мне одновременно и очень примитивным, и очень изысканным, как у грошового леденца с сильным ароматом жасмина. Вернувшись домой, я сравнила впечатления от винограда Конкорд со вкусом виноградного сока от компании *Welch*, из которого получается прекрасный душистый сорбе. Смешайте 500 мл несладкого сока с 250 мл сахарного сиропа, охладите, а затем заморозьте, как обычно при приготовлении сорбе. Подавайте вместе с шариком мороженого в десерте сандэ (*sundae*) или к сэндвичу из темного хлеба и арахисового масла с желе.

**Виноград и белая рыба.** *См. Белая рыба и виноград*

**Виноград и голубой сыр.** Безусловно, одно из великих сочетаний вкусов вина и сыра – это портвейн со стилтоном (*Stilton)*. Оба эти продукта обладают насыщенным вкусом, но такой гармоничной делает пару именно контраст между сладостью вина и соленостью сыра. По тому же принципу устроена пара сотерн – рокфор. Точно так же черный виноград, который наполняет рот насыщенным, сладким, пряным соком, является хорошим партнером для стилтона – причем не только того, что лежит на сырной тарелке, но и того, что составляет комбинацию с листьями полевого салата и несколькими орехами.

**Виноград и грецкий орех.** Джереми Раунд (*Jeremy Round*) писал о превосходном осеннем сочетании мягких, сливочных, свежих грецких орехов и мускатного винограда. Он рекомендовал использовать в этом сочетании сорт Италия (*Italia)*, мягкий мускатный виноград, который чаще используется в виноделии,

чем в кулинарии.

**Виноград и дыня.** *См. Дыня и виноград*

**Виноград и клубника.** Виноград, известный в Италии как *fragola uva*, клубничный виноград, на самом деле импортируется из США и в этой стране называется Изабелла (*Isabella*). Его сок обладает ярко выраженным вкусом клубники и, будучи смешан с просекко, в стиле «Беллини» (*Bellini)*, дает коктейль «Тициан» (*Tiziano)* (я не сильна в живописи, но пить это мне нравится). Именно Изабеллу и штамм дикого винограда, произрастающего в Северной Америке, скрестили для получения сорта Конкорд, который имеет более широкое распространение (см. **Виноград и арахис**) и тоже демонстрирует различные конфетные нотки. Виноград *fragola uva* можно выращивать и в Великобритании: так, в лондонском Сити такая лоза есть в саду, расположенном на крыше ресторана *Coq d'Argent*.

**Виноград и миндаль.** Чтобы привлечь ваше внимание, милые и мягкие на вкус виноград и миндаль должны оказаться в экстремальной ситуации. Если виноград заморозить, то его вкус становится более концентрированным, а текстура оказывается где-то посредине между сорбе и мишками *Gummi*. Поджарив миндаль, можно усилить его вкус и сделать его более хрупким, превратив в своего рода миндальные леденцы. Такой миндаль можно подать к столу с замороженными виноградинами и сыром в отдельных стеклянных или серебряных блюдцах, причем леденцы нужно разбить на липкие обломки. Другой вариант сочетания этих вкусов реализуется при погружении миндального печенья кантуччини (*cantuccini*) в сладкое домашнее вино *Vin Santo*, которое тосканские крестьяне обычно делают из заизюмленного винограда. См. также **Чеснок и миндаль**.

**Виноград и мягкий сыр.** *См. Мягкий сыр и виноград*

**Виноград и розмарин.** Никогда не смешивайте виноград и зерно, если вы не выпекаете *schiacciata con l'uva*, своеобразный хлеб с сочными раздавленными виноградинами, который в Тоскане делают во время сбора урожая. Сам этот хлеб не отличается от фокаччи (*focaccia*), но печется дольше и получается более хрустящим, чем последний. На этот хлеб идет виноград винных сортов, как подсушенный, так и свежий, с лозы, причем вынимать из него косточки не принято. Перед тем как выпекать этот хлеб, его можно посыпать розмарином или фенхелем. Подавайте хлеб горячим, прямо из печи, во время демонстрации фильма Эрика Ромера (*Eric Rohmer*) «Осенняя сказка» (*Autumn Tale*), в котором труд виноградаря показан куда более романтичным, чем на самом деле.

**Виноград и свинина.** Пеллегрино Артузи (*Pellegrino Artusi*)

предлагает подавать сосиски с виноградом из тех соображений, что кисло-сладкий виноград приятно сочетается со свининой. Просто сварите сосиски (итальянские сосиски, если вам удастся их достать) и, когда они будут почти готовы, добавьте в кастрюлю целые ягоды винограда. Варите, пока виноград не полопается. См. также **Чили и анис**.

**Виноград и твердый сыр.** *См. Твердый сыр и виноград*

**Виноград и цыпленок.** Виноград дополняет легкое мясо, например куриное и (что более известно) нежное перепелиное. Перепела с виноградом на кофейном столике, как они изображались в глянцевых поваренных книгах, часто требовали к себе в сопровождение виноградные листья и, конечно, вино. В старые, но недобрые времена от вас могли перед подачей потребовать бланшировать виноград, снять кожицу со всех ягод до единой и удалить из них семена. В наши дни практика удаления семян из зеленого винограда находится где-то рядом с устаревшими технологиями. Произошло это благодаря тому, что на рынке стал доминировать бескосточковый виноград Томпсон, выведенный в середине XIX века в Калифорнии английским виноградарем Уильямом Томпсоном (*William Thompson*). Правда, сорт Томпсон имеет среднюю по толщине кожицу, так что перед подачей к блюду из перепелов или куриного мяса его по-прежнему приходится чистить. Как и в случае томатов, бланширование производится намного легче, если плоды не совсем созрели.

# Ревень

Этот овощ – уроженец Сибири. Листья его ядовиты, поэтому мы едим только розовые черешки или стебли. Когда его интенсивная кислотность компенсируется достаточным количеством сахара, вкус ревеня становится гораздо более увлекательным – это такое сочетание нот засахаренной клубники с фруктовым вкусом печеных яблок плюс мощная низкая нота благоухающей теплицы, наполненной созревающими томатами. При этом фруктовые ноты во вкусе ревеня в состоянии выдержать варку и сохраняют свою свежесть даже после добавления сахара. Ревень лучше всего сочетается с откровенно сладкими ингредиентами (кленовым сиропом, медом или анисом), дополнительно подслащенными еще и ванилью, миндалем, сливками или сливочным маслом. Некоторые пользуются кислотностью ревеня, напоминающего по вкусу крыжовник или кислые яблоки, и сочетают его с жирным мясом и жирной рыбой.

**Ревень и анис.** *См. Анис и ревень*

**Ревень и апельсин.** *См. Апельсин и ревень*

**Ревень и баранина.** Какие функции выполняет ревень? Это можно увидеть, попробовав сладко-пряные жирные североафриканские блюда, приготовленные в таджинах, или приготовив иранский хореш (*khoresh*). Размягчите нарезанную большую луковицу в смеси арахисового и сливочного масел, добавьте 500 г нарезанной кубиками баранины и доведите до золотистого цвета. Добавьте щепотку шафрана и 1 ч. л. гранатового сиропа, влейте достаточно воды, чтобы она покрыла мясо. Тушите на медленном огне под крышкой полтора часа. Пока мясо будет тушиться, обжарьте в сливочном масле мелко нарезанный большой пучок петрушки с мятой и через полтора часа добавьте в хореш. За 5–10 мин. до готовности добавьте три палочки ревеня, нарезанные на кусочки размером 3 см, один раз перемешайте, накройте крышкой и оставьте до тех пор, пока ревень не протушится, но еще будет сохранять свою форму. В хореш часто попадают обжаренные травы, и хотя зелень обычно теряет свой вкус в процессе приготовления, в данном случае травы присутствуют в достаточных количествах, что позволяет им сохранить вкус и (еще одна цель) сделать блюдо более густым. Подавайте с рисом басмати.

**Ревень и ваниль.** Ревень легко выращивать, поэтому в конце XIX века у большинства англичан в саду обязательно росла парочка таких растений. Джон Бёрнетт (*John Burnett*) в своей книге «Изобилие и нужда» (*Plenty and Want*) цитирует недельное меню типичной английской семьи в 1901 году. Ревень входит в нем минимум в шесть блюд! Повсеместное и распространение ревеня, и простота его культивирования оказались спасением во время войн, но ко второй половине XX века нация устала от ревеня – как разваренного «в ноль», так и неразварившихся кусков, булькающих в пюре. Свою роль сыграла и доступность множества новых продуктов. Наверное, ревень мог бы навсегда исчезнуть из нашего меню, если бы не «дипломатические усилия» ванили. Почему ревень является одним из лучших друзей ванили? Благодаря совершенно необыкновенному контрасту между роскошной цветочной бархатистостью ванили и аппетитным кисло-фруктовым вкусом ревеня, который похож на вкус маракуйи, но без ее тяжелой мускусности. Так ревень закрепился в современной кухне, привнося ностальгические нотки в сочетания с ванильным мороженым или в пирог с ревенем и заварным кремом (который, кстати, вообще оказывается божественным, если вместе с ревенем доходит до готовности прямо в пироге). Появилась и карамель из ревеня шокирующих розового и желтого цветов. В общем, сейчас ревень снова стал очень популярным из-за нового всплеска интереса к сезонной пище и возможности выращивать его самостоятельно. Как же ревень отдает свой долг ванили, благодаря которой он прошел через трудные времена? Увы – тем, что ищет новых, еще более экзотических партнеров. См. **Ревень и шафран**, и **Ревень и манго**.

**Ревень и жирная рыба.** Как известно, лучший компаньон для макрели – это кислый крыжовник, но, оказывается, с жирностью этой рыбы может безжалостно бороться и ревень, и комбинация его с макрелью тоже приятна на вкус. Размягчите две-три мелко нарезанные луковицы лука-шалота в горячем растительном масле, добавьте три нарезанных стебля ревеня и тушите смесь под крышкой на среднем огне до тех пор, пока ревень не расползется. Добавьте 2–3 ч. л. красного винного уксуса и 2 ч. л. коричневого сахара и тушите еще несколько минут, пока большая часть уксуса не испарится. Попробуйте блюдо, при необходимости приправьте специями и подавайте с горячей макрелью, обжаренной до образования хрустящей корочки.

**Ревень и имбирь.** *См. Имбирь и ревень*

**Ревень и клубника.** Стандартное сочетание в США, где трудно найти пирог или торт с ревенем, но без клубники. Спелый

ревень действительно демонстрирует сочный цветочный клубничный вкус, а ревень и клубника имеют общие свежие, зеленые ноты. Эдмунд и Эллен Диксон (*Edmund* and *Ellen Dixon*) еще в 1868 году советовали добавлять пару столовых ложек клубничного джема в пирог из ревеня. Они утверждали, что это позволит проявиться вкусу ананаса.

**Ревень и манго.** Шеф-повар Ричард Корриган (*Richard Corrigan*) предлагает комбинировать ревень и манго индийского сорта Альфонсо (*Alphonso*), поскольку, как он отмечает, у них перекрываются сезоны созревания. Он обваривает ревень сахарным сиропом со вкусом розмарина и небольшим количеством гренадина, оставляет его охлаждаться, а затем подает в креманке с кусочками манго Альфонсо, ванильным мороженым, посыпанным молотым мускатным орехом, и палочкой имбирного печенья.

**Ревень и миндаль.** Шотландский десерт кранахан (*cranachan*) первоначально состоял из сливок, сливочного сыра, меда и поджаренной овсянки – наверное, он был изобретен до того, как стало обязательным беспокоиться о состоянии сердца потребителя. Потом – похоже, совсем недавно – в рецепт включили виски и малину. При этом единственная малина, которую вы можете заполучить у нас в январе, – это безвкусные пупырчатые шарики, наполненные чистой кислотой, которые продаются в супермаркетах. Из-за этого однажды, в день рождения Роберта Бернса, я и придумала этот, с позволения сказать, спин-офф: положить вместо малины ревень. Ревень имеет приятную остроту, похожую на резкость малины, а вместо виски я добавляю ликер «Амаретто» (*Amaretto)*. Почему? Отчасти потому, что миндаль является естественным партнером для ревеня, отчасти потому, что его из-за сладости и пониженного содержания алкоголя от «Амаретто» бросает в жар не так сильно, как от шотландского виски. Обжарьте 50 г овсянки до золотистого цвета и отставьте в сторону остывать. Нарежьте шесть палочек ревеня на кусочки размером 2 см, положите их в жаропрочную посуду, смазанную сливочным маслом. Посыпьте 150 г сахара, накройте фольгой и запекайте 30 мин. при 180 °C (отметка «4» на газовой плите). Выньте ревень и поставьте остывать. Взбейте 200 мл сливок так, чтобы они держали форму, потом размешайте в них 4/5 поджаренных овсяных хлопьев, приготовленный ревень, 2 ст. л. ликера «Амаретто» и 2 ст. л. жидкого меда. Разделите массу на четыре тарелки, припорошите каждую оставшейся овсянкой и, наконец, придайте блюду вид Шотландского нагорья (Хайленда), посыпав его кусочками поджаренного миндаля.

**Ревень и можжевельник.** В чикагском ресторане *Alinea* Грант Акац (*Grant Achatz*) предлагает блюда с ревенем, приготовленные семью разными способами: например, сочетая его с козьим молоком, с пенкой от зеленого чая или с джином. Вместо того чтобы замаскировать вкус ревеня сахаром, Акац любит подчеркнуть присущую растению кислинку, которой он противопоставляет «смелые» ароматы, например запахи лаванды и лаврового листа. Я предпочитаю сочетать ревень с можжевельником и джином в сорбе (джин, как и водка, придает вкусу сорбе ублажающую гладкость).

**Ревень и огурцы.** Я любила погружать сырые палочки ревеня в сахар и постепенно, кусочек за кусочком, их откусывать – без сахара от кислого ревеня сводило скулы. Главное в этом деле было захватить побольше сахара с помощью стебля ревеня, который, как и стебель сельдерея, имеет форму совочка. Эффект при этом был такой, какой бывает от кисловатых и сомнительно полезных рыбных палочек, которые можно найти в некоторых закусочных – лимонный шок, который вызывает обильное слюноотделение, но быстро проходит, а за ним – усиливающаяся «хрусткая» сладость. Я никогда не думала, что ревень можно макать в соль, пока не прочитала книгу Полы Вулферт (*Paula Wolfert*), в которой она сообщает, что так поступают в Турции. Дальнейшие изыскания привели меня к иранскому рецепту, в котором тонко нарезанные огурец и ревень посыпают солью, оставляют на некоторое время, а затем смешивают с рукколой, лимонным соком и небольшим количеством мяты. Вулферт предлагает такой салат в качестве гарнира к тушеному лососю.

**Ревень и розмарин.** *См. Розмарин и ревень*

**Ревень и свинина.** *См. Свинина и ревень*

**Ревень и «черный пудинг».** *См. «Черный пудинг» и ревень*

**Ревень и шафран.** Ревень подталкивает к экспериментам. Марк Битман (*Mark Bittman*), рассказывающий о кулинарии в *The New York Times*, описал свои опыты с рядом вкусовых сочетаний. Он отверг эстрагон, мяту, зиру и кориандр, прежде чем остановиться на шафране, в котором обнаружил почти мистическую, «неуловимую глубину вкуса», которая прекрасно сочетается с ревенем. Мастер рекомендует подавать ревень и шафран к обычной жареной рыбе. См. также **Ревень и можжевельник**.

# Томаты

Найти неплохие консервированные томаты гораздо легче, чем купить вкусные свежие. Посмотрите на банку итальянских консервированных томатов: если у них на этикетке написано San Marzano D.O.P., то это хорошие томаты. Правда, оригинальный сорт Сан-Марцано (San Marzano) был почти полностью уничтожен в 1970-х годах вирусом огуречной мозаики, но сегодня доступна его замена – рекомендованный производителем помидор с мясистой текстурой, который лучше других подходит для термической обработки. Существуют также отличные органические бренды томатов из Калифорнии. Консервированные томаты немного проваривают (это обычная практика при изготовлении консервов), поэтому они имеют более сернистый, джемовый и пряный вкус, чем их свежие «коллеги». Вкус свежих томатов – кислый, сладкий и соленый, аромат – листовой, фруктовый и цветочный. Лучшие характеристики вкуса развиваются в том случае, если томаты полностью вызревают на кусте и демонстрируют оптимальную насыщенную сладость и кислотность. Если вы не можете выращивать свои собственные томаты, то покупайте томаты черри – часто они являются наилучшим выбором с точки зрения вкуса. Другой вариант – вложите деньги, которые вы могли бы потратить впустую на покупку невкусных томатов по высоким ценам, в приобретение бутылки высококачественного бальзамического уксуса, он обеспечит сладость и кислотность, которых так не хватает томатам. (Кстати, вкус клубники также усиливается бальзамическим уксусом. См. раздел Томаты и клубника, где рассказывается об их потенциальной взаимозаменяемости.) Томаты также имеют вкус умами. Хестон Блументаль, исходя из предположения о том, что семена томата содержат больше вкусовых соединений, чем их мякоть, провел совместно с учеными из Университета Ридинга (Reading University) исследования, которые подтвердили, что они на самом деле более богаты глутаминовой кислотой, – это не только делает их особенно вкусными, но также усиливает вкус других ингредиентов.

**Томаты и авокадо.** *См. Авокадо и томаты*

**Томаты и анис.** Добавьте несколько столовых ложек томатного пюре – и богатый эстрагоном, а значит, анисовым вкусом соус беарнез *(Béarnaise)* превратится в розовый соус шорон *(Choron)*, названный в честь Александра Этьена Шорона (*Alexandre-Étienne Choron*), великого французского шеф-повара. Шорон известен тем, что, когда пруссаки осадили Париж в 1870 году и его ресторан остался без поставок, он обратил внимание на зоопарк в Булонском лесу и разработал меню, в котором значились консоме из слонового мяса, медвежья нога под соусом из жареного перца и даже блюдо «кошка с крысой». Надеюсь, что, когда вы читаете эти строки, у вас с поставщиками все нормально, так что вы можете подавать к столу соус шорон с лососем, рыбными котлетами или красным мясом. Что касается томатной пасты, то для такого соуса нужно использовать только лучшие ее варианты. Джорджио Локателли (*Giorgio Locatelli*) пишет, что хорошая томатная паста – это паста, которая на выходе из тюбика имеет вкус томатов, естественным путем высушенных на солнце.

**Томаты и анчоусы.** *См. Анчоусы и томаты*

**Томаты и арахис.** *См. Арахис и томаты*

**Томаты и арбуз.** *См. Арбуз и томаты*

**Томаты и базилик.** *См. Базилик и томаты*

**Томаты и баклажан.** Оба овоща – члены семейства пасленовых, а как мы знаем, неправильно приготовленные поваром пасленовые могут оказаться смертельно опасными для едоков. В силу этого вы должны справляться с кислотностью томатов и горечью баклажанов кулинарными методами, а не оставлять баклажаны недоваренными и не заливать их маслом в таком количестве, что оно начинает сочиться изо всех пор. Неудивительно, что в неумелых руках даже блюдо имам баялды *(imam bayildi)* может получиться столь же «вкусным», как пара проваренных и выложенных на тарелку шлепанцев. При правильном же приготовлении это турецкое блюдо из баклажанов, фаршированных, среди прочего, чесноком и томатами, становится таким же возвышенным, как меланзане пармиджана (*melanzane parmigiana*, запеченные баклажаны в обогащенном сыром томатном соусе), паста алла норма (*alla norma*, классическая сицилийская паста с баклажанами, томатами, базиликом и сыром рикотта) или капоната (*caponata*, холодный кисло-сладкий салат из томатов и баклажанов, также сицилийское блюдо).

**Томаты и баранина.** Подобно кокосу, томаты могут мгновенно сделать блюдо «летним» и даже осветлить жаркóе из баранины. Когда в Греции готовят ногу молодого барашка с

томатами, то в завершение всегда добавляют пасту орцо (*orzo*), похожую на крупный рис, которая быстро впитывает вкусы баранины и томатов. Получается насыщенное блюдо, к которому на гарнир подают только простой салат из шпината. Приступая к приготовлению ноги ягненка, заметьте время, которое понадобится, чтобы приготовить это блюдо по своему вкусу. Сделайте прорези в мякоти, вложите в них зубчики чеснока и приправьте их специями. Положите мясо в сотейник и поставьте его на среднюю полку духовки, предварительно нагретой до 190 °C (отметка «5» на газовой плите). Крупно нарежьте томаты из двух банок по 400 г каждая, размешайте в смеси немного орегано, положите лавровый лист, 0,5 ч. л. сахара и приправы по вкусу. Когда до окончания приготовления мяса останется примерно час, быстро выньте сотейник из духовки, извлеките мясо и слейте жир. Влейте в сотейник томатную смесь, положите в нее мясо и верните в духовку. Когда ягненок будет готов, выньте его, неплотно оберните фольгой и отставьте в сторону. Размешайте в томатной массе 250 г пасты орцо, влейте 100 мл кипятка, верните сотейник обратно в духовку. После того как мясо отдохнет 15 мин., нарежьте его на ломтики. К этому времени паста орцо должна быть готова. Дважды проверьте, что это действительно так, и подавайте ломтики баранины к столу вместе с пастой. См. также **Баранина и анис**.

**Томаты и бекон.** Какой контраст! Соленый бекон и кисло-сладкий томат. Как хорошо они сочетаются с хрустящим горьким листиком салата в сэндвиче, который называется BLT (*Bacon, Lettuce, Tomato* – бекон, салат, томат)! Увы, это сочетание оказалось не столь хорошо в том первом ужине с пастой аль-аматричана аматриджана (*all'amatriciana*), который я приготовила для своего будущего мужа. Вы думаете, в этом блюде невозможно ничего испортить? Судите сами. Я обжарила с дюжину нарезанных ломтиков панчетты в оливковом масле до образования хрустящей корочки, сняла их со сковороды и отложила в сторону. После этого я смягчила нарезанный лук в жире, оставшемся от обжарки бекона, выложила в сковороду банку консервированных целых томатов, раздавила их деревянной ложкой, добавила по 1 ч. л. молотого чили и сахара, положила приправы. Пока смесь медленно тушилась на слабом огне, я проскользнула в спальню, чтобы навести хоть какой-то порядок в комнате, забитой старой обувью, поваренными книгами, оборудованием для домашнего тренажерного зала, обертками конфет в шкафу и т. д., а потом с беспечным видом вернулась на кухню, чтобы помешать соус. «Нужно добавить сахара, – подумала я, – чтобы сбалансировать резкость томатов!»

Но острота осталась у меня на языке, и это настолько меня обеспокоило, что я выскочила из ванной, где подводила глаза, и добавила к смеси еще одну чайную ложку сахара. Так оно и пошло: ложка за ложкой, ложка за ложкой, пока соус не принял вид сахарной глазури. Наверное, это блюдо уже можно было называть *pasta alla diabetica*! Я добавила к соусу бекон и подогрела смесь, затем сварила пасту и слила воду, наконец, перемешала пасту с соусом и подала все к столу с сыром пекорино романо. И он съел это! Но я точно видела, что он поморщился! Имейте в виду, что у нервных хозяек стресс и беспокойство могут притуплять способность различать вкусы. Исследования, проведенные на людях, страдающих сезонным аффективным расстройством, выявили у них заметную разницу в высоте порогов восприятия вкусов в зимние и летние месяцы.

**Томаты и белая рыба.** *См. Белая рыба и томаты*

**Томаты и болгарский перец.** Вскоре после второго лета любви наступило первое лето с Делией. Неуклюжие горшки с чили кон карне (*chilli con carne*) времен нашей молодости уступили место салату с кускусом и запеченными овощами и острой заправкой в духе пасты харисса (*harissa*), приготовленному в духовке рататую (*ratatouille)* и цыплятам по-баскски из последней летней коллекции Делии Смит (*Delia Smith*). И, конечно, мы наслаждались жареным пьемонтским перцем, который Делия Смит попробовала в ресторане *Bibendum*, шеф которого, Саймон Хопкинсон (*Simon Hopkinson*), в свою очередь, ел их у Франко Тарускио (*Franco Taruschio*) в *Walnut Tree Inn*. Если бы 1993 год имел вкус, то это был бы вкус разрезанных пополам красных перцев, начиненных очищенными томатами, филе анчоусов, небольшим количеством чеснока и оливкового масла, а затем обжаренных на гриле и украшенных россыпью нарванных листьев базилика. См. также **Болгарский перец и яйца**.

**Томаты и ваниль.** *См. Ваниль и томаты*

**Томаты и гвоздика.** За преобладающий вкус темных, пряных гвоздик отвечает соединение под названием эвгенол. Он же несет ответственность за часть вкуса базилика священного и встречается в некоторых томатах. Гвоздику часто добавляют вместе с другими специями как усилитель вкуса в готовые блюда и томатные соусы, например в кетчуп. См. также **Базилик и гвоздика**.

**Томаты и говядина.** *См. Говядина и томаты*

**Томаты и грибы.** *См. Грибы и томаты*

**Томаты и имбирь.** *См. Имбирь и томаты*

**Томаты и каперсы.** Говорят, что вулканическая почва греческого острова Санторини рождает каперсы, отличающиеся

уникальной интенсивностью вкуса. Часть из них сушат на солнце до тех пор, пока они не становятся бледными и очень твердыми, а потом тушат их в томатном соусе, чтобы подать в качестве сопровождения к знаменитому местному желтому гороху. См. также **Картофель и томаты**, и **Оливки и томаты**.

**Томаты и картофель.** *См. Картофель и томаты*

**Томаты и клубника.** По мнению некоторых научно подкованных поваров, эти продукты взаимозаменяемы, так как имеют много общих вкусовых соединений. В середине 1990-х годов Рон Г. Баттери (*Ron G. Buttery*) и его сотрудники обнаружили, что томаты содержат так называемый клубничный фуранон, который также присутствует в малине, ананасе, говядине, жареном фундуке и попкорне. Более поздние исследования обнаружили, что самые высокие концентрации фуранона достигаются в огородных томатах в разгар лета. Попробуйте заменить один из этих компонентов другим в ваших любимых блюдах из клубники и из томатов. Наверное, салат из клубники, авокадо и моцареллы (*Mozzarella*) будет иметь не самый плохой вкус. А как насчет клубники в гамбургерах или томатов во фруктовых пирогах? Да, как говорится, Уимблдон уже никогда не будет прежним…

**Томаты и корица.** *См. Корица и томаты*

**Томаты и лайм.** *См. Лайм и томаты*

**Томаты и лимон.** Немного лимонного сока устранит металлический привкус консервированных томатов. Полезно это помнить, особенно когда вы достаете жестяную банку из глубин кухонного шкафа; вкус консервов меняется с возрастом.

**Томаты и листья кориандра.** *См. Листья кориандра и томаты*

**Томаты и лук.** Томаты, пожалуй, демонстрируют самый большой разрыв между идеальным и реальным вкусами. Элизабет Дэвид (*Elizabeth David*) пишет о салате из томатов с луком, который она ела каждый день в течение одного лета в Испании. Автор отмечает, что оба ингредиента были настолько вкусны, что их можно было только испортить добавлением огурцов, оливок или листьев салата. Она также сетует, что такое удовольствие становится все более редким в Англии. Более того, сейчас оно практически недоступно. Для меня же единственные томаты, близкие к идеалу, остались в ресторане на пляже в Эль-Пуэрто-де-Санта-Мария, что расположен на побережье Коста-де-ла-Лус между Хересом и Кадисом. Они украшали пластмассовые столы, накрытые скатертями из толстой бумаги, которые удерживали на ветру ядовито-зеленые прищепки. Томаты были обрамлены зеленым и репчатым луком. Но оба партнера имели самый

изысканный вкус: томаты переполнял вкус зелени, а лук был такой сладкий, что человеку с завязанными глазами могло показаться, что он вкушает ломтики фруктов.

**Томаты и моллюски.** Пасту с моллюсками (морскими черенками), *Linguine alle vongole,* подают либо *rosso*, либо *bianco*, то есть либо с томатами, либо без томатов. Я всецело принадлежу к лагерю сторонников *bianco*, но если вы предпочитаете *rosso*, то, наверное, быстрее меня освоите концепцию кламато (*clamato*), своего рода разжиженного *vongole rosso* (минус паста) в том же смысле, в каком гаспачо является разжиженным салатом. Кламато – это сочетание томатного сока, бульона из моллюсков и специй, вдохновленное манхэттенской похлебкой из моллюсков. Кламато – это новый пункт в вашем меню, который вернет вас обратно в отпуск, как это произошло со мной, когда я вынула из холодильника бутылку с устричным соусом и некоторое время переворачивала ее, гоняя воздушный пузырь ко дну и обратно в тщетной попытке обнаружить признаки скрывающейся от меня мякоти моллюсков. В конце концов я отправилась в ресторан, убедив себя в том, что мне нравятся такие смеси из томатов и морепродуктов, как креветки по-провансальски, омары по-американски, каталонское рыбное блюдо сарсуэла (*zarzuela*) и созданный под итальянским влиянием в Сан-Франциско суп с морепродуктами чоппино (*cioppino*)… Результат: я сняла крышку с горшочка с кламато и… и влюбилась! Кламато – это жидкий умами, в супе нет ничего сложнее вкуса очень соленого томатного сока, который идеально подойдет для коктейля «Кровавая Мэри» (*Bloody Mary*). В Мексике кламато смешивают с пивом, получая блюдо под названием мичелада (*michelada*).

**Томаты и мускатный орех.** *См. Мускатный орех и томаты*

**Томаты и мягкий сыр.** *См. Мягкий сыр и томаты*

**Томаты и огурцы.** Сейчас томаты кажутся неотъемлемой компонентой гаспачо (*gazpacho*), но само это блюдо возникло еще до прибытия помидоров из Нового Света. Первоначально гаспачо делали с хлебом, чесноком, оливковым маслом, уксусом и водой, то есть это было что-то вроде упрощенного ахобланко (*ajo blanco*). Первый раз я делала гаспачо – точнее, приложила руку к его созданию – в Португалии, в тот день, когда я дважды обманула смерть (чуть не погибла под оползнем и чуть не утонула). Чтобы приготовить гаспачо, потребовалось 12 человек, которые чистили, шинковали, измельчали, смешивали, просеивали и так далее, то есть работал целый кухонный оркестр под управлением очень квалифицированного дирижера – нашей хозяйки. Даже дюжине поваров на приготовление гаспачо потребовался час, но это был лучший гаспачо, который я пробовала в своей жизни. Он был

очень острый и, как мне показалось, содержал вкусы всех свежих салатов, которые только рождались под жарким солнцем, висевшим над городом Кашкайш.

**Томаты и оливки.** *См. Оливки и томаты*

**Томаты и прошутто.** *См. Прошутто и томаты*

**Томаты и свинина.** *См. Свинина и томаты*

**Томаты и твердый сыр.** *См. Твердый сыр и томаты*

**Томаты и тимьян.** *См. Тимьян и томаты*

**Томаты и хрен.** Смешайте томатный кетчуп с хреном – получится простой соус для свежих устриц или отваренных креветок. Если хрен оказался слишком «ручным», то этот соус поможет оживить щепотка чили. См. также **Сельдерей и хрен**.

**Томаты и цыпленок.** *См. Цыпленок и томаты*

**Томаты и чеснок.** Съесть хлеб пантумака (*pa amb tomàquet*) – это единственный способ начать день в Каталонии, а также неплохой способ его закончить: пантумака подается с большинством блюд местной кухни. Это простое блюдо состоит из хлеба, который должен быть поджаренным или вчерашним, – главное, чтобы он не порвался, когда его будут натирать чесноком, а затем давить на нем томаты, куски мякоти которых с соком и семенами будут заполнять воздушные «карманы» и обогащать вкус хлеба. Завершается приготовление тем, что хлеб поливают оливковым маслом и посыпают солью. Пантумака, как правило, поглощают «соло», хотя иногда к нему подают анчоусы или хамон хабуго (*jabugo*). В своей 200-страничной книге «Теория и практика пантумака» (*Teoria i practica del pa amb tomàquet*) Леопольд Помес (*Leopold Pomés*) в числе прочего рассказывает о знаменитом музыканте, который любил закусить ломтем томатного хлеба с шоколадом. См. также **Шоколад и томаты**.

**Томаты и чили.** *См. Чили и томаты*

**Томаты и шалфей.** *См. Шалфей и томаты*

**Томаты и шоколад.** *См. Шоколад и томаты*

**Томаты и яйца.** *См. Яйца и томаты*

# Клубника

Самая популярная ягода в мире – и одна из самых сладких на вкус. Спелая, свежая клубника содержит во вкусе комбинацию нот фруктов, карамели, пряностей и зелени. Некоторые сорта клубники имеют сильные вкусы ананаса. В землянике есть вкусовые нотки общие с диким виноградом, она также может иметь отчетливые пряные вкусы гвоздики. Клубника образует гармоничные сочетания и с теплыми сладкими специями, и с другими фруктами, а ее естественное качество «конфетности» оживает в компании сахара или молочных продуктов (хорошо известна клубника со сливками, но она также хорошо сочетается с йогуртом, свежими сырами и маслянистым тестом).

**Клубника и авокадо.** Прю Лейт (*Prue Leith*) признает, что сочетание дрессинга из клубники с соусом из авокадо может показаться странным, но указывает, что при смешивании растительного масла с клубникой получается соус типа винегрет (*vinaigrette*), который можно использовать вместо обычного винного уксуса. Разомните 250 г клубники, полейте ее смесью из 100 мл оливкового масла и 100 мл подсолнечного масла. Масло добавляйте постепенно, пока не будет достигнут нужный баланс. Приправьте щепоткой соли, перцем и сахаром по вкусу. Этой смеси должно быть достаточно для трех авокадо (очистите, выньте косточки, разрежьте пополам и аккуратно нарежьте), то есть для шести порций. Посыпьте поджаренным тертым миндалем.

**Клубника и ананас.** *См. Ананас и клубника*

**Клубника и анис.** *См. Анис и клубника*

**Клубника и апельсин.** *См. Апельсин и клубника*

**Клубника и белый шоколад.** В модных шоколадных ателье я иногда вижу плиточки белого шоколада, посыпанные кусочками замороженной и обезвоженной клубники (похоже на оштукатуренную стену после серии штрафных ударов). Отмечу, что белый шоколад лучше сочетается с клубникой, чем молочный или темный, потому что (извините за некорректное сравнение) белый шоколад, как и клубника, немного отдает сыром.

**Клубника и ваниль.** Изысканное партнерство. Эта пара входит в «Наполеон» (*millefeuille*), ваниль можно найти в кремовых пирожных с клубникой или в аккуратных глазированных тартах, которые выставляют в витринах французских кондитерских. Но

(послушайте меня хоть в этом!) неужели клубника хуже сочетается с исходными молочными продуктами? Со взбитыми кремово-желтыми сливками в «Итонской мешанине» или в пирожном «Павлова», на плотном чизкейке, или (лучше всего) со взбитыми сливками на булочках? Для меня сочетание клубники с ее сильным вкусом карамели и избыточно душистой ванили – это слишком много, это нечто почти синтетическое на вкус. Чуть более позитивно из трех перестановок, доступных для потребителя, я воспринимаю «классическое» неаполитанское мороженое, в котором сочетание клубники и ванили кажется мне наименее плохим. Так, может быть, настало время по-новому взглянуть на неаполитанское мороженое? Тем более что первоначально оно представляло собой комбинацию всевозможных вкусов, в том числе вкусов фисташек, малины и кофе, и лишь позже превратилось в большую и скучную парадную компиляцию трех удобных для составителей компонентов: шоколада, ванили и клубники. Замените шоколад фисташками – и вы сразу заметите улучшение вкуса. Попробуйте сочетание ревеня, клубники и ванили – и вы придете в полный восторг.

**Клубника и виноград.** *См. Виноград и клубника*

**Клубника и дыня.** *См. Дыня и клубника*

**Клубника и кокос.** Французский шеф-повар Мишель Бра (*Michel Bras*) разрезает свежую клубнику на половинки, а затем на еще более мелкие кусочки и погружает их в кокосовый крем, получая элегантный террин. На чистом белом фоне ломтики клубники выглядят исключительно нежно, словно японские бумажные вееры. Таков его изысканный взгляд на партнерство продуктов, из которых можно было бы наделать пирожных и бисквитов с мороженым либо проводить эксперименты с желе.

**Клубника и корица.** Клубника имеет во вкусе намек на сахарную вату. Корица любит сахар и фрукты. Подогретая пара испускает соблазнительный землистый аромат. Чтобы сделать непреодолимо аппетитную сладкую закуску, приготовьте тостер для сэндвичей и намажьте сливочным маслом два тоста из белого хлеба. Один из этих ломтиков (на той стороне, где нет масла) щедро намажьте клубничным джемом, а на другой добавьте еще масла и хорошо посыпьте его молотой корицей. Сложите из тостов сэндвич так, чтобы масло оказалось снаружи только с одной стороны, и прогрейте в тостере до тех пор, пока свежий хлеб не зазолотится (по существу, он должен напоминать жареный пончик, а не старый добрый тост с джемом). Прежде чем надкусить тост, подождите, пока лава из горячего джема немного остынет – иначе вы не сможете никому рассказать, насколько хорош был его вкус. Можно также использовать данную

комбинацию вкусов в сорбе, молочном коктейле или в слоистом бисквитном пирожном, наполненном клубничным джемом и свежими взбитыми сливками. Не забудьте посыпать пирожное сахаром с корицей.

**Клубника и малина.** Это как носить черный с темно-синим: они могут «работать» вместе, но… Малина в данном случае выполняет роль черного цвета: она классическая, стильная, элегантная, хорошо сочетается с другими «классиками», например шоколадом и ванилью. Клубника – это темно-синий: кажется простой, даже простоватой, но на самом деле довольно хитра, и соответствовать ей непросто. Сочетая малину и клубнику, вы должны быть уверены в том, что ни один из компонентов не подавляет другой. Обратите внимание, что они почти всегда объединяются в декоративных целях – на пирогах, чизкейках, пирожных «Павлова», но как только ягоды перебивают или отжимают из них сок, они, как правило, предпочитают действовать в одиночку, как это происходит в джемах, мороженом, напитках и желе. Если в том или ином случае используется комбинация вкусов, вам кто-то должен специально об этом рассказывать.

**Клубника и миндаль.** Смешайте 250 г спелой клубники с 2 ст. л. сахарной пудры, 3 ст. л. ликера «Амаретто» (*Amaretto*) и 3 ст. л. воды – получится поливка для мороженого или пирожного с мадерой, сладкая и острая, как партия дисканта в вашем любимом гимне.

**Клубника и мягкий сыр.** Во вкусе клубники есть и маслянистые, и сливочные нотки, что объясняет, почему она так хорошо идет со сливками – все равно, взбитыми или нет. В ягодах также отчетливо слышатся ноты сырного вкуса, что может объяснить почти мистическое по точности попадание в сочетании чизкейк – клубничный сироп. А раз так, то почему бы не заменить виноград клубникой в летней сырной тарелке? Мне кажется, что клубника идеально сочетается с молодыми бри (*Brie*) и брийя-савареном (*Brillat-Savarin*) – сырами, которые будут салютовать клубнике своей тройной сливочностью.

**Клубника и мята.** Свеженарванные листья мяты, свежевыжатый сок лимона и несколько щепоток сахара могут заметно усилить сладость клубники. Хестон Блументаль (*Heston Blumenthal*) считает мяту классическим партнером для клубники, поэтому он использовал ее наряду с кокосом, черным перцем, оливковым маслом и вином при разработке своего блюда из мацерированной клубники с маслинами и нежного пюре из растертых фисташек с яичницей-болтуньей.

**Клубника и огурцы.** На свадьбах в глубинке Франции

молодоженам традиционно подают на завтрак суп с клубникой и бурачником (трава со вкусом огурца), разбавленный сметаной с сахаром. Бурачник часто сажают рядом с клубникой в саду, поскольку считается, что они оказывают стимулирующее влияние на рост друг друга (наверное, отсюда идет идея их использования на свадьбах). Как во всех устойчивых партнерских отношениях, они также улучшают вкус друг друга. Нарежьте клубнику ломтиками – тонкими, как ночная рубашка невесты, – и проложите листьями бурачника в нежных чайных сэндвичах, обогащенных сливочным сыром.

**Клубника и персик.** *См. Персик и клубника*

**Клубника и ревень.** *См. Ревень и клубника*

**Клубника и томаты.** *См. Томаты и клубника*

**Клубника и фундук.** Вкус жареного фундука глубокий, но не подавляющий. Это позволяет сочетать его с клубникой, ибо фундук не замывает вкус ягод, как это нередко происходит с шоколадом. Данное сочетание оказывается даже лучше, если сладость клубники дополнительно подчеркивается сахаром – скажем, в рулете-безе из фундука с клубникой и взбитыми сливками. Для приготовления такого рулета взбейте четыре белка от больших яиц до образования мягких пиков. Продолжая взбивать белки, постепенно добавьте 225 г сахарной пудры. Положите 100 г молотого поджаренного фундука и распределите смесь по форме для выпекания размерами 25 × 35 см, застеленной пекарской бумагой. Выпекайте 20 мин. при 190°C (отметка «5» на газовой плите). Достаньте безе из духовки, чуть остудите, а затем выньте из формы и отделите безе от бумаги, если они не разделились сами. Выложите сверху взбитые сливки и нарезанную клубнику. Пока лист из безе еще не утратил гибкости, осторожно сверните его в рулет, который не обязательно должен выглядеть совершенно идеально. Если свернуть рулет не удалось, вы всегда можете сделать хорошую мину при плохой игре: посыпать безе молотыми орехами и превратить его в десерт под названием «Итонская мешанина» (*Eton mess*). Фундук разделяет любовь клубники к вкусу ирисок, так что завиток карамельной поливки может послужить прекрасным дополнением к этому блюду.

**Клубника и шоколад.** *См. Шоколад и клубника*

# Ананас

Ананас – сам по себе коктейль. Полностью созревший ананас объединяет в себе массив сочных фруктовых вкусов с пряными, пьянящими кондитерскими ароматами классических партнеров фруктов – ванили, рома, кокосового ореха и карамели. Поскольку ананасы срывают недозрелыми, поступающие в продажу плоды часто не успевают полностью раскрыть свой вкус и продемонстрировать идеальный баланс кислинки и сладости. Чтобы проверить спелость ананаса, понюхайте его у основания – здесь остались следы самой старой его части, завязи, самой сладкой и самой вкусной.

**Ананас и авокадо.** Один бразильский священник написал в 1557 году, что ананас – это плод, «настолько благословленный Господом, что срывать его достойны только руки богини Венеры». В том же XVI веке испанский историк Фернандес де Овьедо (*Fernandez de Oviedo*) писал, что ананас похож на персик, айву и очень маленький арбуз, а на вкус «столь аппетитен и сладок, что в этом случае мне не хватает слов, чтобы должным образом восславить сей предмет». А искатель приключений Эдвард Терри (*Edward Terry*), который путешествовал по Индии в 1616 году, с чисто английской сдержанностью охарактеризовал вкус ананаса как «приятную смесь из клубники, вина кларет, розовой воды и сахара». В XVIII веке немецкий философ и поэт Генрих Гейне (*Heinrich Heine*) говорил об ананасах с тем же придыханием, с которым он повествовал о свежей черной икре или бургундских трюфелях. Читая такие отзывы, не удивляешься тому, что ананас ведет себя капризно, как оперная дива. Он не дает застывать желе, в его присутствии свертываются сливки – в общем, ананас доводит другие продукты до полусмерти, так что обращаться с ним нужно осторожно. Меньше всего проблем возникает в том случае, если подать ананас *à la Garbo*, то есть соло. Джейн Григсон (*Jane Grigson*) примерно то же говорит об авокадо, которое плохо сочетается со всеми другими продуктами, за исключением горстки «великолепных партнеров», в число которых, кстати, входит ананас. Так что смело нарезайте их в сальсу или используйте тонкие ломтики ананаса и авокадо для приготовления сэндвича с жареной рыбой.

**Ананас и анис.** *См. Анис и ананас*

**Ананас и анчоусы.** Ныок нам (*Nước Nam*) – это вьетнамский

соус для макания, сделанный из рыбного соуса (в Юго-Восточной Азии, как правило, такие соусы делают из ферментированных анчоусов), сока лайма, чили и сахара. Аналогичный, но еще более острый соус для макания говядины или жареной рыбы делают путем смешивания густого, неразбавленного рыбного соуса мам нем (*Mắm nêm*) с измельченным ананасом, чили, сахаром, чесноком и соком лайма.

**Ананас и апельсин.** *См. Апельсин и ананас*

**Ананас и банан.** Плоды дерева черимойя (*cherimoya*) по виду представляют собой нечто среднее между яблоком Гренни Смит (*Granny Smith*) и броненосцем, и на вкус – помесь ананаса, банана и клубники.

**Ананас и бекон.** *См. Бекон и ананас*

**Ананас и белый шоколад.** *См. Белый шоколад и ананас*.

**Ананас и ваниль.** Известный поставщик ананасов компания *Dole* в 1920-х годах развернула маркетинговую кампанию, в рамках которой опубликовала рецепт «перевернутого» торта с ананасом. Рецепт мгновенно стал невероятно популярным, что неудивительно: сочетание ирисового, слегка карамельного вкуса ананаса со сливочно-ванильным вкусом воздушного теста – это нечто совершенно потрясающее. За первым рецептом «перевернутого» торта последовали рецепты других изысков (с клюквой и персиком, с кленовым сиропом и грушей, с апельсином и кардамоном), но ни один из них не шел ни в какое сравнение с волшебным вкусом ананасного оригинала.

**Ананас и виноград.** *См. Виноград и ананас*

**Ананас и голубой сыр.** *См. Голубой сыр и ананас*

**Ананас и грейпфрут.** Возьмите кусочек ананаса и ломтик грейпфрута и представьте себе, что лежите в гамаке где-то в тропиках или, по крайней мере, в районе Аксбридж, на западной окраине Лондона, где *Coca-Cola Company* разливает свой напиток *Lilt*. А может быть, вы почувствуете себя на Луне? В 1969 году экипаж космического корабля «Аполлон-11» запивал напитком из ананаса и грейпфрута свою первую лунную еду – ломтики бекона, персики, кубики сахарного печенья. Нет, это был не *Lilt*, его запустили в производство только шесть лет спустя, да и не попал бы он в любом случае на борт «Аполлона». Напитки, которые употребляются в ходе космических миссий, делают размачиванием сухого сырья. К тому же, поскольку пузырькам углекислого газа в условиях невесомости не хватает плавучести, даже если астронавты все же сумеют поглотить пенистую массу, то они не смогут ее даже отрыгнуть: придется ждать, когда масса сама найдет для себя тот или иной выход. Считается также, что невесомость негативно влияет на восприятие вкуса, поскольку

частицы, с помощью которых мы его обнаруживаем, реже встречаются с нашими обонятельными луковицами. С большой вероятностью можно утверждать, что ананас и грейпфрут ждал в космосе очень теплый прием. Для дополнительной информации о потенциальных возможностях вкуса грейпфрута см. **Грейпфрут и моллюски**.

**Ананас и клубника.** Ричард Олни *(Richard Olney*) считает, что в силу своей кислотности клубника является одним из немногих продуктов, которые особенно хорошо сочетаются с ананасом (два другие – малина и апельсиновый сок). К тому же в этом случае наблюдается определенное перекрытие вкусов. Некоторые эксперты считают, что во вкусе лучших сортов клубники есть достаточно прозрачный намек на вкус ананаса. Если вы захотите вырастить свою собственную клубнику со вкусом ананаса, обратите внимание на сорта Кливленд (*Cleveland*) и Burr's New Pine, описанные в «Книге о западных фруктах» (*Western Fruit Book*) Эдварда Джеймса Хупера (*Edward James Hooper*). Книга вышла в 1857 году.

**Ананас и кокос.** *См. Кокос и ананас*

**Ананас и корица.** Ананас, как и клубника, в сочетании с сахаром и корицей дает натуральный вкус, не сильно отличающийся от вкуса сахарной ваты. Аналогичный «эффект карамели» может быть достигнут корицей и ананасом во французском яблочном пироге «наизнанку» тарт «Татен» (*tarte Tatin*).

**Ананас и листья кориандра.** Линн Китчен (*Leanne Kitchen*) отмечает сочетаемость ананаса с азиатскими блюдами и ингредиентами, например с карри и листьями кориандра. Сочетание ананаса и листьев кориандра также типично для Мексики, где произрастают оба растения (см. **Ананас и свинина**). Если у вас есть бульон из окорока, попробуйте сделать поразительный суп из черной фасоли. Замочите 250 г черной фасоли на ночь. Слейте воду, обсушите фасоль, а затем доведите ее до кипения в литре бульона. Накройте кастрюлю крышкой и кипятите на медленном огне 45–60 мин.; за это время фасоль должна стать мягкой. Выньте примерно четверть содержимого, разотрите его блендером и влейте обратно в суп, чтобы загустить его. Перед подачей размешайте в супе немного листьев кориандра и измельченных свежих ананасов (нарежьте очищенный ананас без сердцевины вдоль на восемь кусков, а затем нарежьте их вдоль волокон на короткие ломтики). При желании можете добавить к супу мелко нарезанную ветчину. Если вам кажется, что бульон недостаточно хорош, вы всегда можете размягчить лук и копченый бекон в суповой кастрюле, а потом

уже добавить туда фасоль и литр воды.

**Ананас и малина.** *См. Малина и ананас*

**Ананас и манго.** *См. Манго и ананас*

**Ананас и моллюски.** *См. Моллюски и ананас*

**Ананас и прошутто.** *См. Прошутто и ананас*

**Ананас и свинина.** Стоит съездить в Мексику хотя бы для того, чтобы попробовать такос аль пастор (*tacos al pastor*), уличный фастфуд, который представляет собой лепешки с жаренной на гриле свининой, увенчанные свежим ананасом. В ходе приготовления сок ананаса течет по мясу, одновременно создавая темно-коричневую корку и смягчая мясо с помощью протеолитического фермента бромелайна, который расщепляет коллагены. Нарезанную свинину подают в теплых кукурузных лепешках тако (*tacos*) с гарниром из сладкого лука, ананаса, сока лайма и большого количества кориандра.

**Ананас и твердый сыр.** *См. Твердый сыр и ананас*

**Ананас и манго.** *См. Манго и ананас*

**Ананас и чили.** Покупка спелого ананаса – это всегда немного лотерея. Не стоит использовать как показатель спелости растопыренные листья (расскажите это вашей бабушке!). Лучше понюхать основание ананаса; сок в этой части плода, как правило, слаще, и при созревании его аромат проникает даже за «бронированную» корку. Если основание пахнет так, как паб после обеда, то отложите плод в сторону. Я экспериментально обнаружила, что плоды средних размеров, как правило, слаще и вкуснее, чем более крупные, и что по крайней мере в Великобритании безопаснее покупать ананасы зимой и весной. Если же вам в итоге все-таки попался кислый ананас, попробуйте посыпать его перцем чили и солью, как это делают с зелеными манго в Юго-Восточной Азии и Мексике. Сладкий ананас также хорошо сочетается со свежим красным чили, особенно в сальсе, которая подается к рыбе. Мелко нарезанный ананас можно подать к сорбе из манго.

**Ананас и шалфей.** Растение сальвия стройная (*Salvia elegans*), которое часто называют также ананасным шалфеем, используют как вкусовую добавку к напиткам или фруктовым салатам. Дольф де Ровира (*Dolf de Rovira*) пишет, что на вкус сальвия похожа на ананас или на коктейль «Пина Колада» (*Piña Colada*). Представьте себе танцы под песню «*Club Tropicana*» группы *Wham* – все в белых туфлях на шпильках и с веточками ананасного шалфея в руках. Наверное, Джорджу Майклу такая картина понравилась бы, а Эндрю Риджли показалась бы странной.

**Ананас и шоколад.** Квебекский шеф-повар и любитель японской еды Дэвид Бирон (*David Biron*) подает к столу

шоколадный клаб-сэндвич с ломтиками «картофеля фри», сделанными из ананаса. При этом место томатов и листьев салата занимают соответственно клубника и базилик.

**Ананас и яблоко.** Слово «ананас» (англ. *pineapple*, букв. – «сосновое яблоко») впервые попало в Оксфордский словарь английского языка еще в 1398 году, когда его использовали для описания плода сосны, то есть шишки. Первый зарегистрированный случай употребления слова «ананас» в качестве общего названия тропических фруктов *Ananas comosus* относится к 1664 году. Это сделал мемуарист и ботаник Джон Ивлин (*John Evelyn*). Считается, что этот термин был придуман европейскими исследователями, пораженными сходством плодов ананаса с тем, что мы в настоящее время называем шишкой. Заметим, что слово «яблоко» (*apple*) в английском языке издавна используется не только для фруктов, которые напоминают яблоки, но и для описания фруктов, овощей и плодов вообще. Так, англосаксонский поэт Эльфрик (*Aelfric*) использует слово *eorbaeppla* (земляные яблоки) как синоним слова *cucumeres* (огурцы). Свежий, сладкий вкус зеленого яблока действительно является одним из тех фруктовых вкусов, который можно обнаружить в ананасе. Верно и обратное: существуют сорта яблок, имеющих вкус ананаса, например Пепин Аллингтона (*Allington Pippin), Claygate Permain* и *Pitmaston Pine Apple*.

# Яблоко

Важнейшей характеристикой, неотделимой от освежающего, фруктового, «зеленого» вкуса яблок, является соотношение в них кислого и сладкого. Представьте себе непрерывную шкалу, которая простирается от сладких сортов Фудзи (Fuji), Гала (Gala) через средний Голден Делишез (Golden Delicious), терпкие Брэберн (Braeburn), Пинк Леди (Pink Lady) и Гренни Смит (Granny Smith) к крайне кислому десертному сорту Брамли (Bramley). Сорт также определяет наличие своеобразных вкусовых характеристик, таких, как цветочные ноты (роза) или фруктовые ноты (чернослив, груша, ананас, клубника, ревень). Яблоки могут содержать и пряные ноты (мускатный орех, анис), молочные ноты (сливочное масло, сливки, сыр), ореховые ноты (особенно вблизи сердцевины, поскольку семечки имеют вкус миндаля), наконец, намеки на вкус меда, вина и жевательной резинки. Яблоко – это самый культивируемый фрукт в умеренном климате, причем не только из-за его превосходного вкуса, но потому, что он универсален. Яблоки можно есть свежими, но и в переработанном виде они отлично подходят для приготовления пирогов, тортов, пудингов; из них можно делать желе, соусы, вкусные соки, наконец, сидр и бренди.

**Яблоко и ананас.** *См. Ананас и яблоко*

**Яблоко и анис.** *См. Анис и яблоко*

**Яблоко и апельсин.** Несравнимые фрукты, которые, однако, нельзя назвать несочетаемыми. Найджел Слейтер (*Nigel Slater*) предлагает вам взять пару очищенных десертных яблок, разрезать их на осьмушки и потушить в 50 г сливочного масла в течение 6–7 мин. После этого перенесите яблоки на подогретое блюдо для десерта. Высыпьте в сковороду с жидкостью 2 ст. л. коричневого сахара и размешивайте ее 2–3 мин., пока яблочное масло не карамелизируется. Влейте сок одного большого апельсина, положите его цедру и добавьте 150 мл густых сливок. Как только смесь начнет пузыриться и густеть, вылейте ее на яблоки и разложите десерт на две тарелки.

**Яблоко и арахис.** *См. Арахис и яблоко*

**Яблоко и бекон.** *См. Бекон и яблоко*

**Яблоко и ваниль.** *См. Ваниль и яблоко*

**Яблоко и гвоздика.** По мнению Роберта Кэрриера (*Robert Carrier*), ни один яблочный пирог не будет яблочным пирогом в полном смысле этих слов, если в нем нет намека на гвоздику. По мнению Элизабет Дэвид (*Elizabeth David*), яблочный пирог с гвоздикой – несъедобен. Не хочу навязывать свое мнение, но мне кажется, что это зависит от сорта яблок и от времени года. Яблоки с сильным характером и высокой кислотностью (каковыми и являются многие сорта пищевых яблок) без всякой внешней поддержки обеспечат на вкусовом фронте прекрасный контраст с мягким маслянистым тестом – как крошащимся, так и бисквитным. Эту задачу могут решить и некоторые десертные яблоки: так, Саймон Хопкинсон (*Simon Hopkinson*) рекомендует для яблочных пирогов сорт Голден Делишес (*Golden Delicious)*. Впрочем, большинству десертных яблок не хватает кислотности, чтобы сохранить в процессе приготовления свой великолепный свежий фруктовый вкус, и их лучше есть сырыми. При необходимости вкус готовых десертных яблок можно улучшить, добавив к ним свежевыжатый лимонный сок и сладкие специи типа гвоздики и корицы. Если вы выращиваете собственные яблоки или храните на холоде свежие яблоки, купленные на рынке, то должны заметить, что при длительном хранении и пищевые, и десертные яблоки становятся менее кислыми и более сладкими. Даже кислейшие яблоки сорта Брамли (*Bramley*) к марту становятся съедобными (хотя и остаются резковатыми).

**Яблоко и грецкий орех.** Имеют много общих «деревенских», осенних вкусов. Смешайте их со свеклой, апельсином и водяным крессом – и вы окажетесь в октябре в Новой Англии.

**Яблоко и груша.** Сара Пастон-Уильямс (*Sara Paston-Williams*) отмечает, что эта комбинация очень старая, поскольку первыми фруктами, выращенными в Великобритании, были именно груши и яблоки. Она приводит рецепт груш «в ночнушках», согласно которому целые груши нужно проварить в сидре, выложить их на основу из яблочного пюре с пряностями, покрыть безе и запечь до хрустящей корочки и золотистого цвета. В этом блюде яблочное пюре можно заменить на пюре из айвы (подобно яблокам и грушам, плоды айвы имеют семечки). Айва славится своим тяжелым, чувственным ароматом, который осенью висит в воздухе над фермерскими рынками едва ли не более плотной завесой, чем аромат диоровских духов *Poison* висел на платформах станций лондонского метро в 1987 году. В аромате айвы сочетаются яблоки, груши, розы и мед, а мускус придает ему тропическую глубину. Джейн Григсон (*Jane Grigson*) считает, что айве нет равных в качестве вкусового дополнения к пирогам с яблоками или грушами. Натрите или мелко нарежьте айву и

смешайте ее с начинкой для пирога или тарта «Татен». Не забудьте оставить кожицу, в которой сконцентрирована большая часть вкусовых компонентов.

**Яблоко и ежевика.** Это дуэт Пола Саймона и Арта Гарфанкела: они ведут вполне успешные сольные карьеры, но вместе… вместе гарантируют аншлаг в Центральном парке Нью-Йорка. Яблоко – это Саймон, доминирующий партнер. Ежевика привносит в дуэт высокие ноты и пряный характер, хотя сама пряностью не является. Соберите полный пакет ежевики с живой изгороди. Смешайте ее в кастрюле с четырьмя очищенными и нарезанными яблоками и примерно 4 ст. л. сахара. Проварите на слабом огне около 20 мин., пока яблоки не станут мягкими, а ежевика не окрасит смесь в малиновый цвет с глянцем. Проверьте смесь на вкус и при необходимости добавьте еще немного сахара. Мы привыкли называть это блюдо повидлом, но супермаркеты настаивают на том, что это компот. Такое название, конечно, звучит более элегантно, но не передает буйства сладости домашнего повидла. При необходимости его можно еще немного подсластить, добавив к проваренным фруктам немного сливок.

**Яблоко и капуста.** В салате хорошими партнерами пряной сырой капусты могут стать и ананас, и апельсин, но из фруктов только яблоки в состоянии справиться с сернистым вкусом тушеной капусты. Именно поэтому тушеная красная капуста с яблоками и луком (и добавками в виде бекона и/или каштанов) является одним из лучших гарниров к свинине, которые только можно придумать. Чтобы капуста не посинела, добавьте к жидкости, в которой она тушится, нечто кислое, например лимонный сок или красный винный уксус.

**Яблоко и корица.** Классика! Специя оттеняет резкость яблока своей сладкой, слегка древесной теплотой. Корица – это такая партия индийского ситара на треке *The Rolling Stones*. И точно так же корицы не должно быть слишком много.

**Яблоко и манго.** *См. Манго и яблоко*

**Яблоко и миндаль.** Возьмите «бабочку» круассана с миндалем, густо намажьте с одной стороны сливочным сыром, с другой – яблочным пюре и сложите ее «крылья». Это вкуснее, чем штрудель!

**Яблоко и моллюски.** Натрите холодное кислое яблоко в мягкий сладкий соус из майонеза с крабом – это его освежит.

**Яблоко и морковь.** *См. Морковь и яблоко*

**Яблоко и мускатный орех.** *См. Мускатный орех и яблоко*

**Яблоко и мягкий сыр.** *См. Мягкий сыр и яблоко*

**Яблоко и печень.** *См. Печень и яблоко*

**Яблоко и рассольный сыр.** *См. Рассольный сыр и яблоко*

**Яблоко и роза.** *См. Роза и яблоко*

**Яблоко и свекла.** Я обожаю свеклу за теплую землистость, которая напоминает мне о запахе магазинов по продаже саженцев. Однако если свекла – герой не вашего романа, то богатство ее вкуса поможет умерить резкое яблоко. Попробуйте такую пропорцию: одна часть нарезанного кубиками яблока сорта Брэберн (*Braeburn)* на две части нарезанной кубиками отваренной свеклы. Да, и оставляйте на яблоках кожуру – она обеспечит смеси контрастную текстуру. Через некоторое время свекла равномерно окрасит смесь в красный цвет, вводя в приятное заблуждение мозг: ожидая ощутить мягкое сопротивление свеклы, он вдруг натыкается на сладкий хрустящий кусочек яблока. Оба компонента хорошо взаимодействуют с хреном, так что, наверное, нужно подмешать немного последнего в майонез, когда будете делать дрессинг. Еще одно отличное сочетание – с грецким орехом: например, можно приготовить яблоко со свеклой и дрессингом на основе масла грецкого ореха. Получится вкусный гарнир к жирной жареной рыбе.

**Яблоко и свинина.** Возможность попробовать свинину с ароматом яблок – это лишь один из многих плюсов решения позволить свиньям бегать по вашему саду. Среди других – внесение дополнительных удобрений и борьба с вредителями путем поедания упавших плодов. А пятнистых свиней породы *Old Spot* из Глостершира называют не иначе как садовыми свиньями: легенда гласит, что их черные пятна – это синяки, оставленные падающими яблоками. На тарелке яблоки и свинина ведут себя так, будто они созданы друг для друга. Оказавшись рядом с правильно пожаренной свининой (под «правильной» прожаркой я имею в виду образование хрустящих завитков), яблоко открывает шторы и распахивает окно вашего вкуса. Всегда делайте больше яблочного соуса, чем вам нужно. Много, много больше! Еще больше! На самом деле его никогда и ни у кого не бывает слишком много – он ведь совершенно универсален. Положите в кастрюлю 1 кг очищенных, освобожденных от семян и нарезанных яблок сорта Брамли (*Bramley)*, 75 г сахара и 1–2 ст. л. воды. Доведите до кипения на среднем огне, накройте крышкой и варите примерно 5 мин, изредка помешивая, пока текстура повидла не начнет вам нравиться. Попробуйте, достаточно ли сладким получилось повидло, при необходимости добавьте сахара. См. **Яблоко и миндаль**; **Мускатный орех и яблоко**.

**Яблоко и сельдерей.** *См. Сельдерей и яблоко*

**Яблоко и семена кориандра.** *См. Семена кориандра и яблоко*

**Яблоко и твердый сыр.** Славное сочетание! Один друг однажды сказал мне, фыркнув, что это крестьянский обед,

превратившийся в гастрономический изыск. Но я вряд ли откажусь от опробованной веками комбинации сыра, яблока и хлеба просто потому, что кто-то дал ему немного уничижительное название. Ломтик пикантного зрелого чеддера (*Cheddar*) или стилтона (*Stilton)* играет роль дорожного знака, предупреждающего, что впереди – крутой подъем; целое яблоко; половина буханки рассыпчатого черного хлеба и немного маринованного лука и чатни домашнего приготовления… Острота яблока, прорезая соленую сливочность сыра, напоминает о глотке хорошего пива или сидра. Можно также попробовать сочетать острый твердый сыр с яблочным пирогом, как это принято в Йоркшире и отдельных регионах Америки (при этом некоторые хозяйки кладут сыр рядом с пирогом, а другие прячут его под пропеченной корочкой). В штате Висконсин когда-то существовал закон, который запрещал употребление яблочного пирога без сыра; Юджин Филд (*Eugene Field*, 1850–1895) написал стихотворение, воспевающее это сочетание; Трэвис Бикл, герой фильма «Таксист» (*Taxi Driver*), всегда заказывал в кафе яблочный пирог с сыром; наконец, некоторые говорят, что психопат Эд Гейн (*Ed Gein*), один из самых известных убийц в истории США, обменял на яблочный пирог с сыром полное признание своей вины.

**Яблоко и тыква баттернат.** *См. Тыква баттернат и яблоко*

**Яблоко и фундук.** Сочетание фундука с яблоком поможет вам красиво проститься с летом. Подайте с ними свиную корейку, сделайте тесто с фундуком для яблочного пирога или попробуйте мой осенний пирог, рецепт которого приведен ниже. В нем много яблок, настолько много, что можно предположить, что пирог будет невкусным. Но это не так, поверьте мне. В большой миске смешайте 100 г обжаренного (или бланшированного) фундука, 125 г пшеничной муки, 100 г очень мягкого сливочного масла, 100 г сахара, 2 ч. л. пекарского порошка, одно яйцо, 1 ст. л. масла из фундука и 1 ч. л. порошка какао. Очистите, извлеките семена и нарежьте на четвертинки три средних по размеру яблока, затем каждую четверть разрежьте пополам, а каждую из получившихся частей – еще на четыре части. Перемешайте смесь, выложите ее в застеленную бумагой и смазанную маслом форму диаметром 20 см. Выпекайте при 180 °С (отметка «4» на газовой плите) около 45 мин. Можно подать этот пирог соло как простой «деревенский» десерт, можно сочетать его с карамельным соусом или с мороженым. Вкус лесного ореха станет более выраженным после того, как пирог остынет. Имейте в виду, что пирог с таким количеством яблок будет очень влажным, так что за пару дней лучше его съесть.

**Яблоко и хрен.** Натрите терпкое зеленое яблоко, смешайте его с 1 ст. л. хрена. Добавьте 3 ст. л. сметаны, по щепотке соли и перца и по 0,5 ч. л. лимонного сока и коньяка. Подавайте с холодным мясом, лучше с говядиной или уткой.

**Яблоко и черника.** Нет сомнений в том, кто делает всю работу в этом партнерстве: даже небольшое количество яблок даст фруктовый толчок не уверенной в себе чернике. Попробуйте добавить чернику (да, именно ту чернику, которую вы купили на завтрак) в тарт или в крамбл, то есть в пирог с крошкой, вместо арахиса в шоколаде. Получится отличная замена монстру, оккупировавшему ваш холодильник, – неопределенно-рыхлому, как ваши добрые намерения.

**Яблоко и «черный пудинг».** Я впервые попробовала эту простую комбинацию в закусочной под названием *Aux Charpentiers* в парижском квартале Сен-Жермен. Чтобы войти в это заведение, вы должны открыть тяжелую дверь и отодвинуть плотную занавеску из выцветшего бархата. Эта процедура заставила меня почувствовать себя Эдмундом, попавшим через платяной шкаф в Нарнию – с той только разницей, что он попал в волшебную страну из снега и льда, где его угостили рахат-лукумом, а я очутилась в 1930-х годах и в парижской столовой для работяг, где мне подали «черный пудинг». Попробуйте приготовить это блюдо промозглым осенним вечером, когда вам захочется быстро сделать что-то сытное. Выберите съедобное яблоко, которое держит форму при приготовлении – лучше пикантное, чтобы компенсировать насыщенную пряность «черного пудинга». Очистите яблоко, выньте семена и разрежьте его на восемь кусочков. Обжарьте их до мягкости и появления золотистой корочки в смеси, состоящей из кусочка сливочного масла и 1 ст. л. арахисового масла. Когда яблоко будет почти готово, положите в ту же сковороду «черный пудинг» и прогрейте смесь еще несколько минут. Подавайте исключительно с бокалом холодного вионье (*Viognier*) с персиковым вкусом.

**Яблоко и шалфей.** *См. Шалфей и яблоко*

# Груша

Груша не такая твердая и кислая, как ее родственник яблоко, но и не такая нежная, как поначалу кажется. Характерный вкус груши сохраняется в процессе консервирования и даже (что еще более впечатляет) в процессе дистилляции в о-де-ви. Для консервирования и производства о-де-ви, а также многих продуктов с грушевым вкусом чаще прочих используют грушу Вильямс (Williams). Среди свежих плодов высоко ценятся груши Дойен дю Комис (Doyennй du Comice). Этот сорт был создан еще в 1849 году, но до сих пор не превзойден по качеству. Сливочные груши, например Боск (Bosc) или Анжу (Anjou), также ценятся за их богатый вкус, сильный аромат и маслянистую текстуру. Сладкий винный характер груши делает ее отличным партнером для острого сыра или ингредиентов с дубильным послевкусием, например грецких орехов и красного вина. Сочные хрустящие груши Наси (Nashi), или азиатские груши, также гармонично входят в сочетания, но отличаются еще более грушевым/дынным характером.

**Груша и анис.** Азиатская груша Наси (*Nashi*) имеет вкус обычной груши, но похрустывает, как яблоко. Это делает особенно приятным ее появление в сыром виде в тех салатах, где ее сопровождает идеальный партнер с изысканным ароматом – тонко нарезанная луковичка фенхеля. Можно заставить Наси вспомнить свои азиатские истоки: очистите грушу, удалите семена и проварите ее целиком в сиропе, приправленном звездчатым анисом. Такая груша отлично подойдет к сливочному мороженому, но и с ванильным будет смотреться неплохо. См. также **Говядина и груша**.

**Груша и банан.** У конфет со вкусом банана и грушевых леденцов есть общий источник вкуса – фруктовый эфир изоамилацетат. Кстати, именно этот эфир, который еще называют феромоном атаки, выбрасывает жало пчелы, когда ей нужно предупредить других пчел о присутствии чего-то или кого-то, кого стоило бы сильно ужалить. Мораль: проходя мимо ульев, подумай, те ли конфеты ты купил.

**Груша и говядина.** *См. Говядина и груша*

**Груша и голубой сыр.** *См. Голубой сыр и груша*

**Груша и грецкий орех.** Мягкое «осеннее» сочетание, которое

в данном классическом салате оживляет пикантный голубой сыр. Начните с того, что надрежьте одну из груш, чтобы понять, придется ли их чистить. Если это не слишком сложно, то лучше сохранить кожицу с ее неповторимыми вкусом и текстурой. Разрежьте на четвертинки две груши, выньте из них семена, нарежьте на тонкие ломтики и опустите последние в 500 мл подкисленной воды (воды, в которую добавлена 1 ст. л. лимонного сока). Вымойте, просушите и, если необходимо, нарежьте листовой салат (хорошо «работают» кресс-салат, радиккио и цикорий). Раскрошите или нарежьте 125 г голубого сыра. Разомните большую горсть грецких орехов (для достижения более полного вкуса их можно сначала обжарить, но подойдут и необжаренные). Сделайте дрессинг из 3 ст. л. масла из грецких орехов, 1 ст. л. оливкового масла, 2 ст. л. хересного уксуса и приправ. Полейте этим дрессингом листья салата, перемешайте их с грецкими орехами, половиной голубого сыра и обсушенными ломтиками груш. Посыпьте салат оставшимся сыром и подавайте к столу. Груши с грецкими орехами также значительно обогатят вкус тарта или пирога.

**Груша и кардамон.** Можно объединить эти компоненты в «перевернутом» торте (тарт «Татен»), но особенно хорошо они сочетаются в том случае, когда вкус груши в определенной степени сохраняет свой четкий фруктовый характер и контрастирует с прекрасными цветочными характеристиками кардамона – так, например, происходит в сорбе. Проще всего сделать сахарный сироп со вкусом кардамона и добавить его к очищенной груше. Немного грушевой о-де-ви только оживит десерт.

**Груша и каштаны.** *См. Каштаны и груша*

**Груша и козий сыр.** *См. Козий сыр и груша*

**Груша и корица.** Поварите грушу в обычном сахарном сиропе, и вам станет понятно, почему их, как правило, тушат с корицей в вине. Без сильных вспомогательных ароматов готовые груши могут приобрести слишком легкий вкус, напоминающий вкус переваренной репы. По той же причине корица является полезным дополнением и к таким горячим блюдам из груши, как «перевернутый» пирог тарт «Татен» и клафути (*clafoutis*). Устав от традиционных абрикосов, чернослива и фиников, я однажды приготовила сушеные груши в сладком марокканском кускусе с корицей и сахаром – блюде, которое называется сеффа (*seffa*). Обжарьте горсть тертого миндаля до золотистого цвета и отложите в сторону. Мелко нарежьте четыре сушеные груши. Выложите 200 г кускуса в миску и размешайте в нем 4 ст. л. коричневого сахара. Влейте 250 мл кипятка, добавьте 25 г

сливочного масла, накройте крышкой и оставьте на 5 мин. Перемешайте кускус вилкой, чтобы сделать массу рыхлой. Добавьте в смесь большую часть груш и миндаля, 2 ч. л. апельсиновой воды и 0,5 ч. л. молотой корицы и хорошо перемешайте. Подавайте, разложив по небольшим мискам и посыпав оставшимися грушами и миндалем. В Марокко сеффу часто подают со стаканом молока или пахты. Мне также очень нравится охлажденный сладкий напиток ласси (*lassi*), который подают в маленьких марокканских чайных стаканчиках.

**Груша и миндаль.** Естественная пара, олицетворяющая стиль и сдержанность. Отберите у них избыток вкуса, сделайте пудинг из сладкой груши и миндальных круассанов. Это будет пудинг из хлеба с маслом, но в костюме от Армани. Замечательно, если у вас сразу найдется три лишних миндальных круассана, но я понимаю, что так бывает редко, поэтому лучше просто купить их на три больше, чем обычно. Разрежьте круассаны на кусочки толщиной 2 см и уложите их в смазанное сливочным маслом мелкое блюдо объемом 1 л вместе с парой очищенных и нарезанных на кусочки груш. В кастрюле вскипятите смесь из 500 мл молока и 500 мл сливок. Взбейте одно яйцо, четыре яичных белка и 1 ч. л. миндального экстракта с 3 ст. л. сахара, влейте во взбитые яйца молочную смесь. Залейте смесью груши и оставьте на 10 мин., затем выпекайте в духовке при 180 °C (отметка «4» на газовой плите) в течение 45 мин.

**Груша и прошутто.** Я видела, как их комбинируют в пицце, в горячих бутербродах панини, в огромном количестве «элитных» салатов. Но мне кажется, что на самом деле они не хотят ничего иного, как остаться вдвоем. Идеальная пара.

**Груша и рассольный сыр.** *См. Рассольный сыр и груша*

**Груша и свинина.** Сочетание свинины с яблоками стало столь популярным, что кажется, будто у груши здесь нет никаких перспектив. Но это не так: груши тоже отлично сочетаются со свининой, потому что привносят во вкус мяса сладкие ноты. Если яблоки хорошо «работают» со свининой потому, что их кислотность прорывается через жирность мяса, то сладкие груши лучше смотрятся с маленькими жареными кусочками свинины, например с филе. В лондонской кондитерской *Konditor & Cook* подают пирог, увенчанный пюре из груши и ломтиками жирной чоризо. Вкус – восхитительный!

**Груша и твердый сыр.** Питер Грэм (*Peter Graham*) цитирует старую французскую поговорку: «*Oncque Dieu ne fist tel mariage Comme de poires et de fromage*» – «Никогда еще Бог не заключал такого идеального брака, как брак между грушей и сыром». Итальянская поговорка звучит еще более определенно: «*Al*

*contadino non far sapere quant'è buono il cacio con le pere*» – «Не рассказывай крестьянину, что сыр хорошо есть с грушами». Однажды я попыталась проверить это правило. Двигаясь с гордым видом через одну апеннинскую долину, я обратилась к прохожему. «Подойди ко мне, добрый человек, – сказала я. – А знаешь ли ты, что груша Вильямс прекрасно сочетается с сыром фонтина?» После этого он прогнал меня со своей земли палкой. Вывод: сформулированное выше положение носит универсальный характер… Попробуйте сочетать плотную грушу Боск (*Bosc*) со зрелым чеддером (*Cheddar)*, а грушу Комис (*Comice*) – с сыром бри (*Brie)*. Вы не прогадаете.

**Груша и фундук.** *См. Фундук и груша*

**Груша и цыпленок.** *См. Цыпленок и груша*

**Груша и шоколад.** *См. Шоколад и груша*

**Груша и яблоко.** *См. Яблоко и груша*

# Сливочно-фруктовый вкус

Банан
Дыня
Абрикос
Персик
Кокос
Манго

# Банан

Свежий банан, на кожуре которого осталась зеленая полоска, имеет мягкий, слегка травянистый вкус, в котором заметна определенная терпкость. У полностью созревшего плода этот вкус перерастает в знакомый свежий, фруктовый вкус банана с отчетливой нотой гвоздики. К тому времени, когда кожура банана покрывается коричневыми пятнышками, вкус плода напоминает о ванили, меде и роме, словно предчувствуя его превращение в банановый хлеб или в банановое пюре. Банан имеет большое сродство со вкусами обжаренных продуктов, например кофе, орехов и шоколада, и с насыщенными, пряными вкусами, например вкусом рома.

**Банан и ананас.** *См. Ананас и банан*

**Банан и анис.** Джорджио Локателли (*Giorgio Locatelli*) предлагает сочетать тирамису с бананом и мороженым с солодкой. По-моему, должно получиться неплохо: во вкусе солодки есть острые и соленые нотки, которые хорошо сочетаются с бананом. Скептикам могу посоветовать зажевать банан лакричной ириской.

**Банан и арахис.** Паста из жареного арахиса и банан на белом хлебе – таков был любимый тост Элвиса Пресли. Некоторые утверждают, что там еще присутствовал бекон, но в архиве Элвиса Пресли мне подтвердили, что это неправда. Путаница возникла потому, сообщили мне, что в эту историю затесался другой любимый сэндвич Элвиса. Однажды ночью охваченный ностальгией певец вместе с друзьями улетел на личном самолете за тысячу миль, из своего поместья Грейсленд в город Денвер, штат Колорадо. Улетел только для того, чтобы полакомиться тамошним изыском – выдолбленной буханкой хлеба, до краев наполненной арахисовым маслом, виноградным желе и жареным беконом.

**Банан и бекон.** Оберните тонкие ломтики бекона с прожилками вокруг очищенных бананов, закрепите их палочками для коктейля и прогрейте на гриле 8–10 мин., часто переворачивая. А теперь просто попробуйте. Вкус такой, что не укладывается в голове? Сладость банана сдерживает мощную соленость бекона? Совсем не изысканно, но зато забавно!

**Банан и ваниль.** Однажды мы остановились в Бенсоне, старом шахтерском городке, расположенном в штате Аризона в

25 милях к северу от Тумстона. Извинившись за отсутствие приличествующей случаю ковбойской шляпы, мой ковбой вышел из машины. Он вернулся с банкой масла, которым, по-видимому, смазывали лошадиные копыта, чтобы они не трескались, тортом ко дню рождения, который выглядел так, как будто был сделан из пены для бритья, и магазинным букетом, охлажденным в морозильнике до состояния трупа. Я ждала его в душном фургоне, чувствуя себя позабытым домашним питомцем. Не заметив, что я перегрелась и устала, он открыл дверь фургона и со всей возможной учтивостью Старого Запада препроводил меня в закусочную *Dairy Queen*, где купил мне миску бананов и ванильное мороженое. Оба блюда имели во вкусе цветочные, пряные ноты, а почти лимонная кислота банана прекрасно притупляла сливочность сладкой ванили. Я долго наслаждалась каждой крошечной ложечкой молочного холода, выставив пятки на пыльную дорогу и наблюдая, как по железнодорожному пути с грохотом проходит бесконечный товарный поезд. Мой ковбой на сегодня покончил с неприятными для него делами…

**Банан и вишня.** Кирш, крепкий алкогольный напиток из вишен с косточками, имеет во вкусе сильную ноту горького миндаля. Это с головой выдает близкое «родство» вишни и миндаля: последний представляет собой косточку сочного плода, так называемой костянки; схожую структуру имеют плоды деревьев сливы, персика, вишни и абрикоса. Вылитый на фрукты кирш замыкает вкусовой треугольник сладость – кислотность – горечь. Существует старый французский рецепт десерта под названием *bananes baronnet* (легче сделать, чем выговорить). Нарежьте банан на порционные кусочки, сбрызните их небольшим количеством лимонного сока, посыпьте сахаром, добавьте 2 ч. л. кирша и, наконец, 1 ст. л. (невзбитых) густых сливок. Тщательно все перемешайте и подавайте к столу.

**Банан и грецкий орех.** *См. Грецкий орех и банан*

**Банан и груша.** *См. Груша и банан*

**Банан и кардамон.** *См. Кардамон и банан*

**Банан и кокос.** *См. Кокос и банан*

**Банан и корица.** По мере созревания бананов в них увеличивается содержание эвгенола, который определяет вкус гвоздики, так что бананы, покрытые пятнышками, могут стать весьма пряными. Следовательно, они должны особенно гармонично сочетается с другими пряностями, например с корицей или ванилью в банановом хлебе, на который как раз и идут перезрелые бананы. Если у вас есть только один банан, очистите его и разрежьте пополам вдоль, затем посыпьте 1 ст. л. муки и 0,5 ч. л. молотой корицы. Обжарьте половинки в смеси из

2 ч. л. сливочного масла и 2 ч. л. арахисового масла и подавайте к столу. Такой изыск лучше выглядит на тарелке в соседстве с шариком мороженого, но является достаточно сладким и вкусным и сам по себе.

**Банан и кофе.** Брэд Питт + Анджелина Джоли = Бранджелина. Бен Аффлек + Дженнифер Лопес = Беннифер. Но еще до этих суперпар образовалась самая тягучая и устойчивая пара – баноффи (*banoffee*), то есть банан (*banana*) и карамель (*toffee*). Пирог баноффи состоит из основы (корж или бисквит), на которую наносят карамель, кладут кусочки банана и добавляют кофейный крем, так что можно сказать, что «оффи» (offee) – это не только «карамель» (*toffee*), но и «кофе» (*coffee*). Я предпочитаю основу не из сладкого теста, а из сухого несладкого бисквита, поскольку его соленый солодовый вкус лучше оттеняет ноты свежий зелени в только что созревшем банане. Кофе содержит высоколетучие альдегиды и сложные эфиры, придающие его вкусу цветочные ноты и намеки на ароматы сладких специй, например гвоздики. Во вкусе банана также присутствуют цветочные и гвоздичные компоненты, так что две разновидности вкусов сливаются в приятном для всех единстве. Обратите внимание, что кофе и бананы не только отдают десерту свои вкусы, но и генерируют горечь и кислоту, которые противодействуют желанию пирога стать приторно-сладким – до головной боли.

**Банан и миндаль.** Банановый сплит, не посыпанный поджаренными хлопьями миндаля? Да это все равно что группа *Bee Gees* в наглухо застегнутых рубашках!

**Банан и пастернак.** *См. Пастернак и банан*

**Банан и твердый сыр.** *См. Твердый сыр и банан*

**Банан и фундук.** *См. Фундук и банан*

**Банан и цыпленок.** Банан встречается с куриным мясом в блюде под названием «Цыпленок по-мэрилендски» (*Chicken Maryland*), которое, как правило, состоит из жаренного в панировке цыпленка, жареных бананов и кукурузного хлеба (или оладий) и подается со сливочным соусом. Это блюдо почему-то оказалось накрепко связано с красивой жизнью на Ривьере, и даже в романе Фицджеральда «Ночь нежна» мы видим, как Николь Дайвер ищет в поваренной книге рецепт приготовления этого блюда. Известно также, что этот изыск подавался в ресторане первого класса на «Титанике» в ту ночь, когда корабль пошел ко дну. Джейми Оливер (*Jamie Oliver*) предлагает другую комбинацию, в которой куриные грудки начиняют бананами, заворачивают в бекон и запекают на основе из свежих зерен кукурузы и фасоли каннеллини с белым вином, густыми

сливками и сливочным маслом.

**Банан и черная икра.** *См. Черная икра и банан*

**Банан и шоколад.** Снимите почти полностью кожуру с банана, стараясь не повредить плод. Сделайте в мякоти прорези на расстоянии около дюйма друг от друга, вложите в каждую кусочек шоколада. Верните кожуру на место, оберните банан в фольгу и положите над углями на решетку для барбекю на 5 мин. Разверните фольгу и с помощью ложки съешьте горячий и липкий шоколадный банан.

**Банан и яйца.** *См. Яйца и банан*

# Дыня

В этом разделе речь идет о дынях: Канталупа (Cantaloupe), Галия (Galia), шарантская дыня, медовая дыня… Арбуз, родственник всех этих разновидностей дыни, рассматривается в отдельной главе. Полностью созревшие дыни становятся сладкими и приобретают общий для всех «дынный» вкус; кроме того, у них могут наблюдаться некоторые вариации, особенно в том, что касается глубины вкуса и присутствия в нем фруктовых (груша и банан), цветочных или сернистых компонентов. Особенно стойкий цветочный вкус демонстрирует Канталупа. Галия известна своей сладостью и нотами огурцов, иногда с оттенком клея. Дыни легко сочетаются с другими фруктами, но из-за своей водянистости редко демонстрируют классическое вкусовое сродство.

**Дыня и анис.** Решая, что бы такое приготовить из дыни, повара нередко просто разрезают ее пополам и наполняют эти половинки алкоголем; популярны порто, кассис, шампанское. А вот Скай Джинджел (*Skye Gyngell*) в *Petersham Nurseries* подает ломтики шарантской дыни с жареными семенами фенхеля и каплей самбуки.

**Дыня и апельсин.** Консорциум *Melon de Cavaillon*, что значит «Дыни из Кавайона», предлагает фламбировать кусочки поставляемых им шарантских дынь в апельсиновом ликере и подавать их к столу на тальятелле с темным шоколадом. В качестве альтернативы можно рекомендовать подавать кусочки таких дынь к столу, просто сбрызнув их ликером «Куантро» (*Cointreau)*. Но здесь нужно иметь в виду, что вкус кавайонской дыни с тонами жимолости и засахаренных фруктов может оказаться столь божественным, что вы предпочтете есть их соло. Дыни из Кавайона всегда ценились очень высоко. Как-то мэр города попросил Александра Дюма пожертвовать несколько книг местной библиотеке. Писатель отправил в Кавайон полное собрание своих сочинений – правда, в ответ на обязательство ежегодно посылать ему 12 дынь из Кавайона. Чтобы попробовать эти знаменитые дыни на пике их вкуса, нужно обязательно съездить в Прованс в середине лета. Если вы (или ваш друг) действительно соберетесь в такую поездку, то имейте в виду, что бутылка местного дынного сиропа, купленная в хозяйстве *Domaine Eyguebelle*, позволит вам наслаждаться неповторимой красотой вкуса дынь из Кавайона круглый год.

**Дыня и арбуз.** *См. Арбуз и дыня*

**Дыня и виноград.** Дыня вообще отлично себя чувствует в смешанных фруктовых салатах, но особенно счастливые отношения у нее складываются с виноградом. Дело в том, что довольно простой на вкус и хрусткий виноград хорошо контрастирует с тропическим, фруктовым, чуть щелочным вкусом дыни. Текстурный контраст – мягкая зернистость дыни против желеобразного винограда – только добавляет удовольствия. Дынные нотки, кстати, часто проявляются во вкусе вин, сделанных из винограда Шардоне, в том числе шампанского *blanc de blancs*, которое на 100 % производят из винограда этого сорта. Если вы планируете использовать сок дыни в коктейле, то попробуйте его, прежде чем добавлять в смесь: в соке иногда обнаруживаются слишком сильные огуречные ноты.

**Дыня и имбирь.** Брак по расчету. Имбирь традиционно сочетали с дыней, поскольку считалось, что его тепло и успокаивающее действие на желудок могут нейтрализовать холодность и тяжесть дыни и облегчить пищеварение. Однажды я устроила дегустацию, сведя консервированный, свежий, кристаллизованный имбирь и имбирную настойку с пятью различными сортами дыни. Вкус всех комбинаций оказался значительно хуже, чем вкус дыни совсем без имбиря. Даже медовая дыня оказалась менее вкусной с имбирем, а это о чем-то говорит! Ведь этот сорт дыни всегда напоминает мне о тех марках европейской жевательной резинки в красивой упаковке, которые теряют свой вкус уже при первом движении челюстей. Итак, брак по расчету считается аннулированным – по крайней мере, в моем доме.

**Дыня и клубника.** Один из надежных справочников по кулинарии уверяет, что во Франции очень популярны дынные оладьи с клубничным соусом. Когда я однажды попыталась сделать такие оладьи из шарантской дыни, моя кухня пропиталась ароматом самых немыслимых и изысканных пончиков с джемом, но вкус меня разочаровал. Точнее, вкус дыни успешно пережил обработку кипящим маслом, но текстура блюда стала довольно неприятной. Лучше, пожалуй, остановиться на простых сочетаниях без тепловой обработки, например на дыне с земляникой, предложенной Элизабет Дэвид (*Elizabeth David*). А вот Анна дель Конте (*Anna del Conte*), напротив, настаивает, что дыня не сочетается с клубникой, но отмечает, что по отдельности, да еще с сахарной пудрой и бальзамическим уксусом они очень хороши. Некоторые говорят, что во вкусе киви скомбинированы вкусы дыни и клубники; попробуйте подтвердить или опровергнуть справедливость этого утверждения самостоятельно.

**Дыня и миндаль.** *См. Миндаль и дыня*

**Дыня и мята.** Забудьте об имбире! Мята – вот лучший друг дыни! В Сирии они встречаются в напитке из молока и йогурта с небольшим количеством сахара. Можно также попробовать сделать из них «суп», используя для этого несколько различных видов дыни. Нарежьте дыни на аккуратные кусочки (или шарики) и пустите в плавание по слегка подслащенному и разбавленному соку, оставшемуся в дынной мякоти. Посыпьте суп названными листьями мяты.

**Дыня и огурцы.** Представители одного семейства. Дыни, особенно Галия, имеют во вкусе травяные ноты, похожие на вкус огурца. Гарольд Макги (*Harold McGee*) пишет, что дыни вида Галия также содержат соединения серы, которые придают их вкусу более глубокое десертное измерение. Сочетайте дыню с огурцами в сальсе, холодном супе или в салате с дрессингом.

**Дыня и прошутто.** *См. Прошутто и дыня*

**Дыня и роза.** Чтобы в полной мере ощутить фруктовый вкус классического индийского десерта гулаб джамун (*gulab jamun*), возьмите дыню с самым цветочным и мускусным ароматом, которую только сможете найти, разрежьте ее пополам, удалите семена, нарежьте ложкой из мякоти как можно больше шариков и полейте их холодным розовым сиропом. Дайте настояться перед подачей. См. также **Роза и кардамон**.

# Абрикос

Вкус абрикоса – кисло-сладкий, со сливочным, цветочным характером, в нем присутствует смесь свежих нот тропических фруктов. Во вкусе сушеного абрикоса, или кураги, теряются некоторые из нот парфюма, и он становится более сладким и «сырным». При сушке с диоксидом серы этот вкус становится особенно острым; без такой процедуры вкус кураги обычно остается фруктовым или напоминающим вкус ириски. Абрикосы сильно тяготеют к молочным вкусам, а также к цветочным компонентам других фруктов.

**Абрикос и апельсин.** В течение 35 лет в меню лондонского ресторана *Le Gavroche* входил омлет «Ротшильд», который, по существу, представляет собой суфле из абрикосов с добавкой ликера «Куантро» (*Cointreau)*. Омлет обладает сладким, бархатистым, но вполовину менее богатым вкусом, нежели тот, который обещает его название.

**Абрикос и баранина.** *См. Баранина и абрикос*

**Абрикос и ваниль.** Большинство абрикосов при сушке становятся слаще и кислее. Это и делает их такой отличной закуской и достойной альтернативой желейным конфеткам *Haribo Tangfastics*. С другой стороны, резкость и сладость кураги уменьшаются в присутствии двуокиси серы, которая используется, чтобы сохранить ярко-оранжевый цвет кураги. Подобная обработка останавливает естественный процесс окисления в плодах, без которого курага была бы гораздо слаще и темнее, как, например абрикосы из долины Хунза в Пакистане. Последние можно варить, можно запекать, но они все равно сохраняют свой интенсивный медовый вкус с тонами ирисок. Такие абрикосы хорошо сочетаются с ванилью, поэтому лучше подавать их с хорошим домашним заварным кремом или лучшими сортами мороженого. Не удается найти абрикосы из Хунзы? Нет настроения готовить заварной крем? Некоторые утверждают, что сладким абрикосово-ванильным вкусом обладают плоды хурмы.

**Абрикос и грибы.** *См. Грибы и абрикос*

**Абрикос и зира.** *См. Зира и абрикос*

**Абрикос и имбирь.** Сладкий абрикос и острый имбирь успешно сочетаются в пряных чатни, соусах для свинины или в начинке для утки. Стоит также применять это сочетание в сладких блюдах, например в суфле, тортах или печенье.

Парижский чайный салон *Ladurée* предлагает макарони (*macaroons*) с абрикосом и имбирем, а также с клубникой и маком, апельсином и шафраном, жасмином и манго. Но мне эти макарони напоминают Брэда Питта: они, бесспорно, красивы, в них есть привлекательная грубоватость послевкусия, но в целом они не в моем вкусе, и я к ним совершенно равнодушна.

**Абрикос и кардамон.** *См. Кардамон и абрикос*

**Абрикос и козий сыр.** *См. Козий сыр и абрикос*

**Абрикос и корица.** *См. Корица и абрикос*

**Абрикос и малина.** *См. Малина и абрикос*

**Абрикос и манго.** *См. Манго и абрикос*

**Абрикос и миндаль.** *См. Миндаль и абрикос*

**Абрикос и персик.** Эти фрукты отлично подходят друг другу, но слишком похожи, чтобы образовывать сногсшибательную комбинацию. Оба сливочные, оба цветочные и фруктовые, с низкой нотой миндаля. Впрочем, различия между ними тоже есть: вкус персиков более сливочный, а ноты фруктов в нем сложнее; у абрикоса сильнее выражены цветочные, в частности лавандовые ноты.

**Абрикос и роза.** Чтобы извлечь из кураги максимум вкуса, Элизабет Дэвид (*Elizabeth David*) рекомендует ее пропекать, а не проваривать. При необходимости замочите курагу в небольшом количестве воды, чтобы она покрыла плоды, а затем закройте крышкой и тушите в течение часа при 180°C (отметка «4» на газовой плите). Дэвид считает, что это придает кураге дымный вкус. Попробуйте также проделать эту процедуру, добавив к кураге несколько капель розовой воды с ароматом мускуса. Получится откровенно эротическая комбинация. Поедайте ее на берегу Нила.

**Абрикос и розмарин.** *См. Розмарин и абрикос*

**Абрикос и свинина.** Эта комбинация привлекла мое внимание на конкурсе колбас, который проходит в рамках ежегодного кулинарного фестиваля в Ладлоу (*Ludlow Marches Food and Drink Festival*), графство Шропшир. За небольшую плату вы можете отведать плоды усилий полудюжины местных мясников, ставя оценки на листочке, который скоро оказывается испачкан горчицей и соусом. Улицы города, который в эти дни благоухает, как лагерь скаутов, заполняют члены импровизированного жюри, которые то и дело оглашают воздух невнятными возгласами, вырывающимися при оценке достоинств той или иной колбаски. Мой окончательный вердикт был таким: я решила, что победила колбаска из жирной соленой свинины, через которую пробивалась острая сладость абрикоса и в послевкусии которой чувствовались многообразные компоненты местной «настоящей» свинины

(порода *Gloucester Old Spot*) и даже нежные намеки на эвкалипт, созданные шалфеем.

**Абрикос и твердый сыр.** Томас Грейвс (*Tomas Graves*) рассказывает, что маон (*Mahón*), сыр из непастеризованного коровьего молока, который привозили на Майорку с острова Менорка, традиционно ели с фруктами, причем с разными сезонными фруктами, которые идеально сочетались со вкусом сыра на разных стадиях его созревания. Сначала сыр гармонировал с фруктом, который здесь называют *nispros* или *loquat* (это оранжевые плоды мушмулы японской, они по вкусу напоминают яблоки), затем наступал черед абрикосов, винограда и инжира. Молодые, мягкие сыры подходят по своей кислотности к ранним фруктам, тогда как более поздние или высушенные фрукты с большим содержанием сахара (курага, чернослив, изюм) лучше сочетаются со зрелыми, полновкусными сырами.

**Абрикос и шоколад.** Подслащенные абрикосы сохраняют свою фруктовую остроту даже в присутствии сахара; их вкус пробивается даже через горький темный шоколад. То, что абрикос и шоколад могут «работать» вместе, – неопровержимо. Более спорный вопрос – как они должны взаимодействовать. Возьмем известный торт «Захер» (*Sachertorte*), в который входят шоколад и абрикосы. Как известно, между отелем *Sacher* и венской кондитерской *Demel* долгие годы шла полномасштабная тяжба за то, кому принадлежит оригинальный рецепт этого торта. По сути, это была схватка за то, как правильно наносить абрикосовый джем. В кондитерской кладут джем только на верхнюю часть бисквита и сразу покрывают его шоколадной глазурью. Отель же, который, кстати, завоевал право назвать свой пирог оригинальным *Sachertorte*, использует абрикосовый джем еще и для того, чтобы соединять слои торта воедино наподобие сэндвича.

# Персик

Склонность персика к молочным продуктам выходит за рамки сливок и простирается вплоть до сильного вкуса голубого сыра. Персик также хорошо сочетается с насыщенным, жирным вкусом орехов – особенно гармонично он выглядит с кокосовым орехом и миндалем. К тому же сложный вкус персика охватывает широкий спектр вкусов тропических и косточковых плодов, в том числе малины. Нектарин не особенно отличается от обычного персика в плане вкуса, но повар с творческим складом ума может отметить более расплывчатый характер вкуса выведенного с помощью селекции гладкокожего «родственника» персика.

**Персик и абрикос.** *См. Абрикос и персик*

**Персик и апельсин.** Апельсин делает вкус персика ярче. Пример – коктейль *Fuzzy Navel* («Волосатый пупок»), который делают из апельсинового сока и персикового шнапса.

**Персик и ваниль.** На рубеже XX века ни одна светская дама не могла считать себя таковой, если в ее честь не был назван персиковый десерт. Для актрисы Сары Бернар великий Огюст Эскофье (*Auguste Escoffier*) создал *pêche aiglon* – персики, которые варили в ванильном сиропе, выкладывали на ванильное мороженое и украшали засахаренными фиалками и сахарной пудрой. Актриса и певица Бланш д'Антиньи, которая послужила прототипом героини романа Эмиля Золя «Нана», получила «Чашу д'Антиньи» (*Coupe d'Antigny*) – половину персика, сваренного в ванильном сиропе, на мороженом с альпийской клубникой с короной из свежих сливок. Имя принцессы Александры, супруги Эдуарда VII, было увековечено очищенными персиками с киршем и вишней мараскино. Схожее блюдо связывают с именем императрицы Евгении, супруги Наполеона III, – украшенный земляникой десерт ее имени подают с сабайоном из шампанского. А вот кто вдохновил кондитеров на создание «Чаши Венеры» (*Coupe Venus*) – десерта из двух половинок персика, на которых (явно с намеком) покоятся две вишенки? История об этом умалчивает. См. также **Малина и персик**.

**Персик и виноград.** Иногда вам может попасться персик или нектарин, в котором отчетливо ощущается вкус вина бордо. И наоборот, во вкусе вин встречаются ноты персика, особенно часто – в шардоне, рислинге, семильоне и итальянском игристом просекко (*Prosecco*). Самое известное из сочетаний персика с

виноградом – это, безусловно, «Беллини» (*Bellini*), фирменный коктейль *Harry's Bar* в Венеции. Кстати, в другом венецианском заведении, баре на кампо Санта-Маргерита, можно попробовать горький напиток из классического просекко, минеральной воды и «Кампари» (*Campari)*. После первой пары глотков начинаешь задумываться о том, есть ли в мире нечто более горькое, но принесенное блюдо зеленых оливок доказывает, что есть.

**Персик и вишня.** Персики, вишни да корочка хлеба – вот все, что осталось к тому времени, когда начинается самое интересное. Это я о картине Эдуарда Мане «Завтрак на траве». Что именно хотел сказать Мане? Это каждый понимает по-своему, но мне кажется, что изображенная слева обнаженная женщина оживленно беседовала с двумя мужчинами, когда голодный художник прервал ее, чтобы спросить, а не осталось ли у них сыра, ветчины или хотя бы немного ремулада из сельдерея. Это в определенной степени объясняет некоторое замешательство, проскальзывающее в ее взгляде, – замешательство, призванное скрыть смущение от того, что с самыми лакомыми кусочками уже покончено. Своим взглядом она дает понять Мане, что тот пришел слишком поздно. Мужчина, сидящий в центре, не вмешивается в ситуацию, а женщина на заднем плане, по-видимому, увлечена поисками бутылки розового вина, которую они оставили охлаждаться в речке.

**Персик и гвоздика.** *См. Гвоздика и персик*

**Персик и голубой сыр.** *См. Голубой сыр и персик*

**Персик и ежевика.** В конце лета отварные персики обладают достаточно богатым вкусом, чтобы достойно встретить тяжелые, пряные вкусы осени, например вкус ежевики. Объедините их в коблере (*cobbler*) – запеченном фруктовом пудинге с булочками, которые смотрятся как брусчатка, уложенная на фрукты (иными словами, коблер – это такой крамбл с претензиями). Очистите четыре персика, выньте косточки, нарежьте мякоть ломтиками, смешайте с несколькими горстями ежевики и выложите в форму для выпекания. Посыпьте 3 ст. л. сахара, в нескольких местах положите маленькие кусочки сливочного масла. В кухонный комбайн поместите 200 г простой муки, 4 ч. л. сахара, 1 ч. л. пекарского порошка и 60 г сливочного масла. Перебейте так, чтобы смесь стала напоминать хлебные крошки. Не останавливая комбайна, влейте в его чашу через подающую трубку 60 мл молока и слегка взбитое яйцо, дождитесь, пока образуется тесто. Выньте его и слегка подмесите. Раскатайте тесто в лист толщиной 1 см, нарежьте из него столько 4–5-сантиметровых кружочков, сколько получится, уложите их на фрукты. Выпекайте при 200°C (отметка «6» на газовой плите) в течение 30 мин. Ежевика

привносит в пирог собственную пряность, но дополнительная 1 ч. л. молотого душистого перца (или смеси специй) сделает тесто еще более душистым.

**Персик и клубника.** Кто лучший друг сливок – персик или клубника? И тот и другая содержат молочные вкусы, которые дают им естественное сродство со сливками. Оба, смешавшись со взбитыми сливками, образуют простой и вкусный десерт. Не бейтесь над этой проблемой, сделайте прекрасный десерт из слоев вашерена (*vacherin*) (см. **Кофе и черная смородина**), положив эти свежие фрукты вместо льда.

**Персик и малина.** *См. Малина и персик*

**Персик и манго.** *См. Манго и персик*

**Персик и миндаль.** *См. Миндаль и персик*

**Персик и прошутто.** *См. Прошутто и персик*

**Персик и черника.** Это нечто более американское, чем даже яблочный пирог. Пара хорошо смотрится в коблерах (см. **Персик и ежевика**) и тартах. Обратите внимание на то, что персики с белой мякотью, как правило, очень сладкие и менее кислые, чем те, у которых мякоть желтая. Они также обладают и более сильным вкусом с нежными оттенками жасмина и чая, которые вступают в «высокие отношения» с цветочным, но вместе с тем вяжущим вкусом черники.

# Кокос

Как и другие орехи, свежий кокос имеет мягкий молочный и фруктовый вкус, но если поджарить или запечь кокос, то его вкус становится более насыщенным и приобретает сливочную и ореховую сладость. Как и сладкий миндаль, кокос прекрасно сочетается с другими продуктами, как сладкими, так и солеными. Кокосовое молоко – это просто тертая мякоть кокоса и вода, но содержание банок с консервированным кокосовым молоком может быть на удивление разным, особенно в том, что касается концентрации сахара. Хорошую репутацию имеет молоко тайского бренда Chaokoh, которое отличается низким содержанием сахара и особенно хорошо подходит для несладких блюд. Широко доступны кокосовые сливки, получаемые из кокосового молока, и порошковое кокосовое молоко, а также хлопья из мякоти кокоса (как подслащенные, так и несладкие), кокосовые мука, экстракт, эссенция и вода и, наконец, ром «Малибу» (Malibu) со вкусом кокоса.

**Кокос и ананас.** Не пренебрегайте коктейлем «Пина Колада» (*Piña Colada*); несмотря на то что он, похоже, вышел из моды, факт остается фактом: это приятный напиток, в основе вкуса которого лежит реальное сродство вкусов двух компонентов. Разрежьте спелый ананас пополам, суньте нос в мякоть, вдохните – и вы почувствуете в аромате сильные ноты рома и кокоса. Коктейль «Пина Колада» получается особенно вкусным, если делать его из ананасового сока, белого рома, льда и мягкой воды с добавкой желе из зеленого (незрелого) кокосового ореха. Ореховая вязкость такого желе и его кремово-кокосовый вкус делают излишним добавление к напитку кокосового молока или сливок.

**Кокос и анис.** *См. Анис и кокос*

**Кокос и анчоусы.** В кухне Юго-Восточной Азии добавить рыбный соус в кокосовое молоко – это значит придать рагу или карри нечто вроде центральной нервной системы. Два этих компонента также входят в наси лемак (*nasi lemak*), одно из любимых блюд населения Малайзии. Оно представляет собой рис с кокосовыми сливками, к которому подают икан билис (*ikan bilis*, маленькие сушеные анчоусы), огурцы, арахис, вареные яйца и острый соус. Наси лемак, как и его «бледнолицего» кузена кеджери (*kedgeree*), чаще всего едят на завтрак.

**Кокос и арахис.** *См. Арахис и кокос*

**Кокос и базилик.** *См. Базилик и кокос*

**Кокос и банан.** Клуай буат чии (*Kluay buat chii*), то есть бананы, тушенные в кокосовом молоке, – популярный десерт в Таиланде. Название блюда означает что-то типа «бананы-монахини»: при посвящении в монахини женщины в Таиланде облачаются в белые одеяния, бреют головы и сбривают брови. Растворите 100 г сахара в 400 мл кокосового молока, добавьте щепотку соли и четыре банана, нарезанные кусочками «на один укус», и варите их на медленном огне до тех пор, пока они хорошо не прогреются.

**Кокос и белая рыба.** Белая рыба и кокос часто объединяются в знаменитых тайских и малайзийских карри. Менее известен амок (*amok*), одно из национальных блюд Камбоджи, которое состоит из рыбы, приготовленной во вкусном кокосовом молоке и выложенной на банановый лист, и моли (*molee*), блюдо христиан из индийского штата Керала. Последнее готовят так: рыбу натирают смесью куркумы и соли, а затем тушат в кокосовом соусе с листьями карри, чесноком, перцем чили и луком, предварительно обжаренными в кокосовом масле.

**Кокос и белый шоколад.** *См. Белый шоколад и кокос*

**Кокос и ваниль.** Вы гуляете по юго-западному побережью в Девоне, ваши волосы теребит свежий морской бриз, вы думаете о том, как же хорошо жить там, где воздух напоен такими ароматами, и вдруг… Что это за сбой в сознании? Откуда здесь аромат пирога с кокосовым кремом? Да это дрок! Как недружелюбно выглядит этот веник из колючек с желтенькими цветочками – и какой сильный аромат кокосового крема с ванилью он излучает!.. А еще мне нравится делать торт с кокосовым кремом, намазывать его взбитыми сливками с ванилью и посыпать поджаренной кокосовой стружкой, которая пахнет как горячий, сладкий попкорн со сливочным маслом.

**Кокос и вишня.** Помните, в 1980-х к нам пришел (и вскоре ушел) шоколадный батончик *Cabana*? Он представлял собой кокосовую основу с засахаренными вишнями, залитую карамелью и покрытую молочным шоколадом. Батончик был такой сладкий, что от него в унисон с жеванием начинали ныть зубы. Ощущение было такое, что вы на дискотеке слишком близко подошли к динамикам. Кокос, вишня и миндаль – все это представители косточковых, в доминирующих сливочных и ореховых вкусах которых можно обнаружить некоторые фруктовые ноты. Особенно хорошо сочетаются между собой кокос и вишня с ее фруктовым и ореховым вкусом, а оба эти компонента очень хорошо «работают» с шоколадом. Познакомьтесь с моими «кавер-версиями» батончиков *Cabana*. Я делаю их в силиконовой форме,

разделенной на углубления, так что все батончики получаются идеальными по форме и размеру: 8 × 3 × 2 см. Тщательно перебейте яйцо с 50 г сахара, затем добавьте 125 г кокосовой стружки и примерно 15 засахаренных вишен, разрезанных на четвертинки. Выложите эту смесь в форму для 10 батончиков и выпекайте 15 мин. при 180°C (отметка «4» на газовой плите). Пока они остывают, сделайте карамель, для чего на медленном огне растопите 30 г сахара, 30 г сливочного масла и 2 ч. л. «золотого» сиропа (*golden syrup*) в 100 мл сгущенного молока. Усильте нагрев, доведите массу до кипения и варите 4–5 мин. – за это время смесь приобретет цвет карамели. Дайте ей немного остыть, а затем намажьте смесью батончики в формочках. Охлажденные батончики покройте шоколадом – если хотите, чтобы кавер-версия оказалась максимально близка к оригиналу.

**Кокос и говядина.** *См. Говядина и кокос*

**Кокос и кардамон.** Не доверяйте этому сочетанию! Правда, оно входит в индийский рисовый пудинг и сладкое блюдо барфи (*barfi*), в которых сложный вкус кардамона с его оттенками цитрусовых и эвкалипта набрасывает завесу сложности на детскую сладость кокоса. Но ваши глаза округлятся от удивления, когда вы попробуете эти блюда и поймете, как трудно будет переварить столь вкусные комбинации из масла, сахара и белых углеводов.

**Кокос и клубника.** *См. Клубника и кокос*

**Кокос и копченая рыба.** *См. Копченая рыба и кокос*

**Кокос и корица.** Популярное сочетание на Кубе, где эти компоненты объединяют в рисовом пудинге аррос кон коко (*arroz con coco*) или в блюде под названием коко кемадо (*coco quemado*), которое похоже на флан (*flan*), запеканку из заварного крема, столь популярную в Испании. Для того чтобы приготовить коко кемадо, положите в кастрюлю палочку корицы, две гвоздики, влейте 125 мл воды и 150 мл сливок и доведите смесь до кипения. Снимите с огня, дайте постоять 5 мин., добавьте 150 мл кокосового молока и 3 ст. л. коричневого сахара. Размешивайте, держа кастрюлю на медленном огне, пока сахар не растает. Разотрите два яйца и один желток, при постоянном помешивании постепенно влейте их в молоко. Процедите смесь через мелкое сито и разделите ее по четырем формочкам. Поместите их в сотейник с горячей водой и поставьте его на 45 мин. в духовку, прогретую до 160°C (отметка «3» на газовой плите). Подавайте горячим или холодным.

**Кокос и лайм.** *См. Лайм и кокос*

**Кокос и лимон.** Лемонграсс придает дополнительную свежесть кокосу. И пусть лемонграссу не хватает резкой

кислотности лимона, яркий цитрусовый и цветочный характер лемонграсса все равно облегчает весомую жирность ореха. «Лимонность» лемонграсса определяется веществом под названием цитраль, сочетанием двух соединений, которые в малых количествах присутствуют в эфирном масле лимона и в гораздо бóльших – в лемонграссе. Лимонная вербена и лимонный мирт также содержат много цитраля и потому иногда используются в качестве заменителей лемонграсса. Кафир-лайм (*Kaffir lime*), произрастающий в Юго-Восточной Азии, обладает вкусом, который ближе к вкусу лимона, чем вкус обычного лайма. Это объясняется наличием в кафир-лайме цитронеллола, соединения с мощным цитрусово-травяным вкусом. В знаменитых глянцевых листьях кафир-лайма также можно обнаружить привкус груши и кожистые, восковые нотки во вкусе. Похожий вкус имеет цедра кафир-лайма, поэтому ее иногда добавляют к карри. Кладут в карри и небольшое количество едкого, душистого кислого сока этого цитруса. В определенных условиях листья кафир-лайма может заменить лимонный бальзам, поскольку он также демонстрирует сравнительно высокий уровень цитронеллола. Как лемонграсс, так и кафир-лайм – прекрасные партнеры кокоса в карри, бульонах из морепродуктов и в умеренно острых блюдах из куриного мяса. Не стоит забывать и о той роли, которую играют эти компоненты в сладких блюдах: из них получаются отличные панакота (*panna cotta*) и мороженое. Наконец, можно настоять кокосовое молоко на лемонграссе (см. рецепт в разделе **Манго и кокос**).

**Кокос и листья кориандра.** *См. Листья кориандра и кокос*

**Кокос и малина.** В детстве моим любимым лакомством был бисквит в форме перевернутого цветочного горшка, покрытый малиновым джемом, посыпанный кокосовой стружкой и увенчанный засахаренной вишенкой. Все это поглощалось вместе с чашкой чая, заваренного с липовым цветом. Если вы устали от огромных пышных тортов, покрытых тяжелой глазурью, вот вам моя идея: простой «волшебный» пирог с джемом. Подогрейте немного малинового джема (без семян) и размажьте его по верху пирога так, чтобы джем не выходил на края. Если пирог не очень сильно подошел, то вам будет довольно легко сделать из джема аккуратный круг. Посыпьте пирог кокосовой стружкой.

**Кокос и манго.** *См. Манго и кокос*

**Кокос и миндаль.** *См. Миндаль и кокос*

**Кокос и моллюски.** *См. Моллюски и кокос*

**Кокос и морковь.** *См. Морковь и кокос*

**Кокос и свекла.** Дайте свекле столь необходимый ей отдых от традиционных обязанностей, связанных с ее сродством с

продуктами, распространенными в североевропейской кухне! Сочетайте ее с ингредиентами из теплых стран, например с кокосовым орехом! Как и многие другие корнеплоды, свекла легко сочетается с кокосовым молоком в супе. Но шеф-повар и ресторатор Сайрус Тодивала (*Cyrus Todiwala*) предлагает более трудоемкое блюдо: он делает начинку для самсы из кубиков свеклы и натертого свежего кокоса, приправленных семенами горчицы, листочками карри, зирой и чили. Небольшое количество картофеля связывает эти компоненты воедино.

**Кокос и свинина.** *См. Свинина и кокос*

**Кокос и укроп.** *См. Укроп и кокос*

**Кокос и цыпленок.** Когда канадский композитор Колин Макфи приехал в 1940 году на Бали, чтобы написать о музыке островитян, он также вел записи о повседневной жизни на Бали, уделяя особое внимание местным блюдам, которые для него обычно готовила женщина по имени Маде. Так, обжарив на углях цыпленка, она отделяла от него мякоть и перемешивала ее с тертым кокосом, чтобы масло из ореха проникло в мясо. После этого она добавляла к мясу смесь из толченого лука, имбиря, красного перца, специй и рыбной пасты с кокосовым маслом. Затем заливала все густым кокосовым молоком и добавляла сок лайма. Маде настаивала на том, что это блюдо, которое она подавала с рисом, нужно есть руками, потому что они вносят свой вклад во вкус пищи. По ее мнению, холодные металлические столовые приборы только портят этот вкус.

**Кокос и чили.** *См. Чили и кокос*

**Кокос и шоколад.** *См. Шоколад и кокос*

**Кокос и яйца.** *См. Яйца и кокос*

# Манго

Манго, плод тропического вечнозеленого дерева, как правило, имеет сладкий вкус и демонстрирует фруктовые, сливочные и растительные ароматы, часто с нотами смолы. Впрочем, у манго есть разные сорта, и оно выращивается во многих странах, так что в зависимости от места происхождения и уровня зрелости манго может иметь как тягучий вкус персика, законсервированного в скипидаре, так и богатый и округлый фруктовый вкус, напоминающий о вине гевюрцтраминер (Gewürztraminer) и ванильном креме. Вкус манго гармонично сочетается с фруктовыми, пряными и сливочными вкусами других ингредиентов, но необходимо следить за тем, чтобы этот вкус не доминировал над остальными. Классический партнер манго – лайм с его фруктовым, пряным, насыщенным вкусом, так что два этих фрукта уже образуют вместе простой и отличный десерт. Амчур (Amchoor), порошок манго, высоко ценится в индийской кулинарии, поскольку придает блюдам кислинку.

**Манго и абрикос – это характерные ноты «ледяного» вина, которое делают в городе Ниагара-он-зе-Лейк в Онтарио.** Способ его производства – вещь невероятно романтическая (правда, для сборщиков винограда – в гораздо меньшей степени). Виноград остается на ветках и осенью, и глубокой зимой, когда его собирают при минусовых температурах и (нередко) при лунном свете. Замороженный виноград попадает под пресс. Поскольку сахар и соединения, придающие винограду вкус, имеют более низкую температуру замерзания, чем вода, высококонцентрированный сок таким образом можно отделить от воды и кожицы. Получающееся из такого винограда вино одновременно сладкое и очень кислое, с ярко выраженными тонами фруктов. У рислинга, который делают из винограда с благородной плесенью, также могут наблюдаться во вкусе ноты манго и абрикоса. У этого вина есть собственная романтическая история, которая разворачивается на окутанных туманом виноградниках, расположенных на берегу Рейна.

**Манго и авокадо.** *См. Авокадо и манго*

**Манго и ананас.** Претенденты на разнообразие фруктовых вкусов. Судите сами: полный спектр вкусов манго может включать в себя ноты персика, ананаса, мандарина, банана,

арбуза, груши, черной смородины, гуавы, абрикоса, зеленого яблока, вишни, инжира, сладкого грейпфрута, красного винограда, спелой дыни, сливы, лимонной цедры и маракуйи. Ананас может напоминать по вкусу клубнику, апельсин, персик, яблоко, банан, малину, грушу и джекфрут (*jackfruit*, плод индийского хлебного дерева).

**Манго и апельсин.** И манго, и апельсин имеют во вкусе цитрусовые и цветочные компоненты, но при смешивании апельсин подчиняется сложному вкусу манго, в котором присутствуют ароматы смол, сушеных фруктов и вечнозеленых растений. Результат: через некоторое время кажется, что апельсина здесь отродясь не бывало.

**Манго и белая рыба.** *См. Белая рыба и манго*

**Манго и зира.** Эта комбинация, как и союз манго и кориандра, типична для кухонь Индии и Мексики. В Индии зеленые манго иногда добавляют в приправленный зирой дхал (*dhal*). Мексиканская сальса из черных бобов, красного лука и манго только выигрывает от добавления щепотки молотой зиры. *Rasoi Vineet Bhatia*, высококлассный индийский ресторан в лондонском районе Челси, иногда включает в меню ласси (*lassi*) с зирой и мороженое с кокосом. Ради того, чтобы попробовать это сочетание, может быть, стоит даже изменить порядок подачи блюд.

**Манго и имбирь.** *См. Имбирь и манго*

**Манго и кардамон.** *См. Кардамон и манго*

**Манго и кокос.** Важная часть вкуса зрелого манго определяется сладкими лактонами – именно благодаря им в задней части языка регистрируется вкус кокоса. Клейкий рис с кокосом и манго продается в Таиланде на каждом углу – от палаток на рынках до придорожных лачуг. Для того чтобы сделать такой рис дома, замочите 175 г клейкого риса на несколько часов (лучше на ночь). Слейте воду, положите марлю в пароварку, выложите на нее рис и кипятите 20–25 мин., пока он не будет готов. Тем временем вы можете постепенно растворить сахар и соль в кастрюле с кокосовым молоком, стоящей на слабом огне. Начните примерно с 2 ст. л. сахара, пары щепоток соли и 250 мл кокосового молока. Положите приготовленный рис в миску, дайте ему немного остыть, а затем постепенно добавляйте кокосовое молоко до тех пор, пока он не сможет его больше удерживать. Очистите и нарежьте манго, следя за тем, чтобы оно не превратилось в кашу, и используйте его как гарнир для риса. Завершит блюдо россыпь черных семян кунжута (если они у вас есть).

**Манго и лайм.** Сок свежего лайма, выжатый на спелое

манго, – одна из величайших вкусовых пар в мире. Вкусы обоих фруктов едва ли бьются друг с другом, но в конце концов немного жесткий «медицинский» вкус лайма подчиняется вкусу манго с его цветочными нотами, которые, кстати, есть и у цитруса. Лимон, вкус которого мягче, чем у лайма, и содержит сладкие розовые и фруктовые ноты, не может поднять манго на высоты, доступные лайму.

**Манго и листья кориандра.** Манго имеет большое сродство с листьями кориандра, поскольку оба демонстрируют во вкусе ноты сосновой смолы, а также цитрусовые и цветочные ноты. Оба компонента вместе часто встречаются в блюдах азиатской и мексиканской кухонь. С учетом того, что манго и кориандр находятся на разных полюсах вкуса, кажется странной та популярность, которую за последние десять лет приобрела эта пара. Сегодня в Великобритании кориандр – это трава-«бестселлер», несмотря на то что многие считают его вкус «мыльным» или (наоборот) «грязным». Шеф-повар и автор книг по кулинарии Джулия Чайлд (*Julia Child*) полагает, что у кориандра «мертвый вкус»; другие обнаружили в нем нейлоновый компонент, как у волос пластмассовых кукол Манго, которое, как известно, может иметь смолистый привкус скипидара, оказывается, на самом деле в естественном виде содержит определенное количество керосина (как говорят химики, «в следах»). См. также **Зира и жирная рыба**.

**Манго и моллюски.** Восхитительное естественное партнерство. Манго придает цитрусовые нотки, которые хорошо освежают моллюсков. Вместе с тем в нем есть намеки на вкус кокоса, который гармонирует с плотным вкусом креветок и гребешков. Нанижите на шампуры несколько замаринованных креветок и обжарьте их над грилем или в устройстве для барбекю в течение нескольких минут, чтобы креветки приобрели оранжево-розовый цвет (один раз их нужно перевернуть). Подавайте с поблескивающей кучкой сальсы, приготовленной из манго. См. также **Авокадо и манго**.

**Манго и мята.** *См. Мята и манго*

**Манго и персик.** Оба фигурируют в качестве вкусовых дескрипторов шардоне – по крайней мере, в Европе и Северной Америке. Джинни Чо Ли (*Jeannie Cho Lee*), первая представительница Кореи, которая получила квалификацию «Мастер виноделия», отмечает как трудности диалога о вкусах с участием представителей разных культур, так и наличие разных подходов ко вкусу в разных культурах. Так, в Азии для описания вкуса шардоне могут использоваться такие «опорные точки», как вкусы помело, сушеного манго, яичного заварного крема и

водорослей вакамэ (*wakame*). Последний вкус также используется для описания более строгих «минеральных» вин.

**Манго и ревень.** *См. Ревень и манго*

**Манго и чили.** В кухнях Мексики и Юго-Восточной Азии зеленое манго подают в смеси из равных частей сахарной пудры и соли, «укрепленной» красным перцем. Иногда плоды манго погружают также в присоленный сок лайма. Вам понравится это блюдо – особенно если в детстве вы обожали острый сорбе. Попробуйте сделать тот же соус с десертным яблоком, ананасом или гуавой.

**Манго и яблоко.** Хрусткие кислые зеленые яблоки напоминают манго о его молодости. Измельченные зеленые папайя или манго обеспечивают необходимую хрусткость пряному тайскому салату сом там (*som tam*), но если у вас нет этих фруктов, то их вполне смогут заменить яблоки Гренни Смит (*Granny Smith*). Правда, они немного более пористы, чем зеленые манго, и вы должны будете сбрызнуть их соком лайма, чтобы они не темнели, но это достаточно хорошая замена, для того чтобы не отказывать себе в удовольствии; ведь помимо свежей хрусткости яблоко характеризуется идеально сбалансированными четырьмя основными элементами тайской кухни: остротой чили, сладостью сахара (традиционно – пальмового), кислотой лайма и соленостью пахучего рыбного соуса. Когда я поняла, как легко делается сом там, я раздобыла бутылку рыбного соуса быстрее, чем оставленный без присмотра ребенок разливает кетчуп. Нарежьте, бланшируйте и охладите горсть зеленой фасоли. Сделайте соус (см. **Лайм и анчоусы**). Разомните несколько столовых ложек арахиса. Очистите и натрите на крупной терке пару яблок Гренни Смит. Разрежьте пополам с десяток томатов черри. Положите тертые яблоки в миску и перемешайте с соком лайма, чтобы они не потемнели. Добавьте все остальные ингредиенты, перемешайте, влейте соус и сразу подавайте к столу. Спелые манго и яблоки хорошо ладят между собой. При этом манго, безусловно, является «старшим братом», который, если его не остановить, будет доминировать над яблоком. Но в состоянии баланса они образуют вкуснейший кисло-сладкий сок, в котором свежесть яблока опутана глубокой, пьянящей кремовостью манго.

# Цитрусовый вкус

Апельсин
Грейпфрут
Лайм
Лимон
Имбирь
Кардамон

# Апельсин

Все цитрусовые ведут двойную жизнь в том смысле, что вкус их сока весьма заметно отличается от вкуса кожуры. Отжим кожуры, цель которого – извлечь ароматические масла и другие жидкости из ее пор, обычно начинается после того, как из спелых фруктов отжат сок. Еще один вид масла, и снова иного характера, получается в качестве побочного продукта при получении концентрированного сока. Эти масла используются в безалкогольных напитках или попадают обратно в апельсиновый сок, что позволяет улучшить его вкус, не прибегая к синтетическим добавкам. Все свежевыжатые фруктовые соки довольно быстро портятся, так что всегда лучше отжимать сок по мере необходимости. Из всех цитрусовых апельсин является самым популярным, особенно если использовать этот термин в расширительном смысле (как это и делается в данной главе), то есть включить в него мандарины, сацумские мандарины уншиу (unshiu), красные и горькие апельсины, а также, в качестве доминирующей составляющей, обычные сладкие апельсины. Диапазон вкусов апельсина гарантирует, что он полностью совместим со вкусами многих фруктов. Так, сладкий апельсин имеет самый фруктовый вкус из всех цитрусовых и к тому же среди многослойного общего вкуса цитрусовых содержит ноты манго и ананаса, а также тонкие намеки на специи и травы. Мандарины объединяет со сладкими апельсинами приятный кисло-сладкий вкус, хотя цедра у мандаринов имеет более заметный «травянистый» акцент. У красных апельсинов, как правило, к сладости добавляются ноты ягод, в частности малины. Цедра горького апельсина (померанца), в том числе севильского, имеет более сильный восковой вкус с нотами лаванды. Изобилие сахара и экстремальная горечь с кислинкой делают мармелад из этого фрукта гораздо более вкусным и интересным, чем тот же продукт из других цитрусовых. Померанец также используется в большинстве спиртных напитков со вкусом апельсина, в том числе в ликерах «Куантро» (Cointreau), «Гран Марнье» (Grand Marnier) и «Кюрасао» (Curaçao) и в апельсиновой воде, которая делается из цветов этих цитрусовых. Апельсиновую

цедру как приправу можно купить в супермаркетах, торгующих продуктами для китайской и ближневосточной кухонь.

**Апельсин и абрикос.** *См. Абрикос и апельсин*

**Апельсин и ананас.** Вся жизнерадостность, присущая гавайской рубашке, без необходимости носить оную. Ананас прикрывает темные стороны апельсина – горечь, сложность вкуса, едва уловимый запах серы. Оба плода демонстрируют вкусы мандаринов, других фруктов, зелени, и так получается, что ананасовый сок иногда добавляют к апельсиновому, чтобы придать последнему более естественный апельсиновый вкус.

**Апельсин и анис.** *См. Анис и апельсин*

**Апельсин и бекон.** Ветчина, глазированная мармеладом, – это очень тонкая вещь. Лучше взять для ее приготовления мармелад, который сделан в основном из севильских апельсинов. Дело в том, что если в мармеладе окажется слишком много сахара, то есть опасность подать гостям ветчину с джемом, что не порадует никого, кроме героев книг американского писателя Доктора Сьюза (*Dr Seuss*). А мармелад из севильских апельсинов имеет глубокий горький привкус, который будет успешно противостоять соленой ветчине. При этом вкусовые ощущения – только часть того блаженства, которое можно получить от вкушения этого блюда. Редкостное чувственное удовольствие связано и с видом большого куска мяса, по которому размазана целая банка мармелада.

**Апельсин и белая рыба.** До XVIII века апельсины подавали к рыбе, как сегодня подают лимоны. В то время самыми распространенными апельсинами были кислые севильские – в отличие от сладких сортов, которые доминируют на рынке в последнее время. Сегодня, когда севильские апельсины найти трудно, для восстановления подлинного вкуса XVIII века эффективной заменой является сочетание двух сладких апельсинов и одного лимона. Впрочем, с точки зрения аромата эта замена, конечно, неполноценна.

**Апельсин и ваниль.** *См. Ваниль и апельсин*

**Апельсин и водяной кресс.** Смешайте ломтики сладких, кислых и горьких апельсинов. Добавьте что-нибудь соленое, например оливки. Идеальный салат готов! Хорошо подать его с уткой. См. также **Яблоко и грецкий орех**.

**Апельсин и гвоздика.** В своей книге «Масштаб мыслей» (*The Size of Thoughts*) Николсон Бейкер (*Nicholson Baker*) рассказывает о чувственном удовольствии, которое он получает, когда пишет шариковой ручкой на ластике. Я получаю схожее удовольствие,

протыкая гвоздиками твердую кожуру апельсина. Некоторые используют такие конструкции для ароматизации воздуха, но я рассматриваю их как плавучие мины и бросаю в море глинтвейна. Свежий цитрусовый вкус и «дымок» от специй помогают оживить даже самый скучный грог.

**Апельсин и говядина.** Для медленно готовящихся мясных блюд, например для рагу из говядины с вином и маслинами от Элизабет Дэвид (*Elizabeth David*), часто рекомендуют использовать букет специй, состоящий из апельсиновой цедры, лаврового листа, тимьяна и петрушки. Если вам мало одной основательной причины, чтобы сделать этот шаг, вот вторая: Фиона Беккет (*Fiona Beckett*) пишет, что апельсиновая цедра, используемая таким образом, усиливает богатство вкуса красных вин среднего качества.

**Апельсин и грейпфрут.** *См. Грейпфрут и апельсин*

**Апельсин и грецкий орех.** Используйте грецкие орехи и клементины из рождественского чулка, чтобы сделать из них закуску с клюквой или салат с горькими зелеными листьями. Можно также смешать их с густым йогуртом и небольшим количеством кленового сиропа и подать на завтрак в День подарков 26 декабря.

**Апельсин и дыня.** *См. Дыня и апельсин*

**Апельсин и имбирь.** *См. Имбирь и апельсин*

**Апельсин и инжир.** *См. Инжир и апельсин*

**Апельсин и клубника.** Десерт «Клубника Романов» (*Strawberries Romanoff*) создал для царя Александра I легендарный шеф-повар Мари-Антуан Карем (*Marie-Antoine Carême*). Это блестящее сочетание. Возьмите несколько ягод клубники, «замаринуйте» их в смеси равных частей апельсинового сока и апельсинового ликера, затем добавьте немного крема шантильи. См. **Ваниль и малина**.

**Апельсин и корица.** *См. Корица и апельсин*

**Апельсин и кофе.** *См. Кофе и апельсин*

**Апельсин и лайм.** *См. Лайм и апельсин*

**Апельсин и лимон.** Св. Климент, покровитель законопослушных водителей, дал свое имя коктейлю из апельсинового сока и сока горького лимона. При этом горечь в этой смеси обеспечивает не только сам лимон, но и хинин – алкалоид без цвета и запаха, который придает приятную жесткость нрава тонику. Вкус взрослого человека обычно утомлен сладкими напитками. Может быть, именно поэтому в алкогольных коктейлях обычно присутствует горечь, уравновешивающая сладость. Цедра (корочка без белого слоя) апельсинов и лимонов также используется для балансировки

вкуса пудингов и тортов. В этой связи нужно упомянуть лимон Мейера, который представляет собой гибрид лимона с апельсином, имеющий ярко выраженный цветочный вкус и аромат. Другая его особенность – малый уровень кислоты, так что лимон Мейера это своего рода сладкий лимон, так же как севильский апельсин – кислый апельсин. См. **Апельсин и белая рыба**.

**Апельсин и листья кориандра.** *См. Листья кориандра и апельсин*

**Апельсин и лук.** *См. Лук и апельсин*

**Апельсин и манго.** *См. Манго и апельсин*

**Апельсин и миндаль.** Легендарный апельсиново-миндальный пирог от Клаудии Роден (*Claudia Roden*) необычен тем, что в нем используются почти все части апельсинов: цедра с ее масляными порами, сердцевина, перемычки и мякоть с ее удивительными мешочками с соком, которые выглядят как крошечные капельки слез. Именно скрупулезное использование всех составляющих апельсина придает торту глубоко мускусный, пряный характер с благоуханием мармелада, но без клейкой сладости. Миндаль вносит в него плотную текстуру, что делает пирог «своим» как на тарелке с пудингом, так и на блюдце рядом с послеобеденным чаем, а особенно в том случае, когда он подается со сливками или компотом. Как, в двух словах, делается этот пирог? Кипятите два апельсина в воде в течение почти двух часов – до полного размягчения. Охладите плоды, разрежьте каждый на четыре части, вытащите семена и перебейте апельсины в однородную массу. Разбейте в большую миску шесть яиц, размешайте в ней 250 г молотого миндаля, 250 г сахара, 1 ч. л. пекарского порошка и мякоть апельсинов. Влейте смесь в смазанную маслом и выстланную бумагой глубокую круглую форму для выпечки диаметром 23 см. Выпекайте при температуре 190 °C (отметка «5» на газовой плите) в течение часа. Между нами: если у вас мало времени, апельсины можно приготовить в микроволновой печи за несколько минут.

**Апельсин и можжевельник.** *См. Можжевельник и апельсин*

**Апельсин и морковь.** *См. Морковь и апельсин*

**Апельсин и мята.** *См. Мята и апельсин*

**Апельсин и оливки.** В 1932 году вышла книга итальянского поэта Филиппо Томмазо Маринетти «Поваренная книга футуриста» (*La Cucina Futurista*). Она стала итогом нескольких лет путешествий Маринетти по Европе с организацией банкетов, на которых подавались блюда с дикими сочетаниями вкусов и соответствующими названиями, например «Возбужденная свинья» (*Excited Pig*), «Эластичный кекс» (*Elasticake*), «Стальной цыпленок»

(*Steel Chicken*), «Пикантный аэропорт» (*Piquant Airport*). Мое любимое блюдо называется *Aerofood*. На фоне доносящегося с кухни громкого звука работающего двигателя самолета и чего-то подходящего из Баха справа подается тарелка с кумкватами, маслинами и фенхелем. Одновременно с левой стороны участнику трапезы подают прямоугольники из шелка, бархата и наждачной бумаги. Поедая блюдо правой рукой, участник футуристического обеда должен одновременно поглаживать соответствующие фактуры левой рукой. Между тем официант брызгает в затылок гостю парфюмом с ароматом цветов гвоздики. Поскольку эти цветы пахнут розами и гвоздикой (специей), можно попробовать духи *Santa Maria Novella's Garofano*. А вот с двигателем самолета придется повозиться…

**Апельсин и персик.** *См. Персик и апельсин*

**Апельсин и ревень.** Апельсиновую цедру часто сочетают с ревенем, особенно в крамблах, – но не на моей кухне. Мне польза от такого сочетания представляется сомнительной: суперкислый ревень и воинственная цедра апельсина «тянут» вкус в разные стороны; это такой вкусовой эквивалент человека, который одновременно похлопывает себя по голове и потирает живот. Даже в том случае, если ревень приготовлен с более мягким апельсиновым соком, который не демонстрирует напористой горечи цедры, мой язык не обнаруживает в этом сочетании ни гармонии, ни приятного контраста.

**Апельсин и роза.** Вода из цветков апельсина и розовая вода в рецептах часто рассматриваются как взаимозаменяемые. Это не удивительно, поскольку цветочные ноты доминируют в обеих жидкостях. Однако в апельсиновой воде, которая делается из цветков горького (севильского) апельсина, присутствуют еще и цитрусовые ноты. Хорошую цветочную воду делают в Иране и Ливане, где небольшая компания *Mymoune* применяет традиционные методы дистилляции и не использует никаких искусственных ингредиентов. Ключ к применению обеих состоит в добавлении их в блюда каплями, а не чайными ложками, только тогда они вносят во вкус нужные таинственные ноты, напоминающие скорее нежное звучание цитры, нежели глухие удары барабана. Ароматная вода традиционно используется в Северной Африке при приготовлении баранины и куриного мяса в таджинах, а также всевозможных миндальных пирожных и пудингов. Во Франции такая вода применяется для ароматизации бисквитного печенья «Мадлен» и как средство добавить цветочные ноты фруктовым сокам (особенно апельсиновому) и салатам с тертой морковью. См. также **Корица и апельсин**.

**Апельсин и розмарин.** *См. Розмарин и апельсин*

**Апельсин и свекла.** В своем ресторане *The Fat Duck* Хестон Блументаль (*Heston Blumenthal*) дразнит посетителей желе оранжевого цвета, которое имеет вкус свеклы, и желе малинового цвета со вкусом апельсина. На самом деле свекольное желе сделано из свеклы золотистого цвета и темно-красных апельсинов. Официанты в шутку предлагают вам начать с оранжевого желе.

**Апельсин и семена кориандра.** Посмотрите на фотографию семян кориандра, сделанную крупным планом. Они напоминают очищенные мандарины, взятые с кухонного стола в кукольном домике. Надкусите их, и вы поймете, что по вкусу они напоминают апельсины. Точнее, их вкус напоминает вкус мармелада из цедры севильских апельсинов на некоем «кедровом» фоне. Чтобы более детально исследовать «многослойный» вкус данного сочетания, можно подать апельсиновые дольки в сиропе, приправленном семенами кориандра, или выявить пряный апельсиновый характер кориандра путем сопряжения его с некоторыми из классических «партнеров» цитруса, например с корицей, уткой, лимоном или клюквой.

**Апельсин и спаржа.** На первый взгляд сочетание сдержанной спаржи со сладострастным апельсином может показаться малоуспешным, но оно работает. Пример: специально для спаржи был создан мальтийский соус, или мальтез (*maltaise*), который представляет собой голландский соус с добавлением сока красных апельсинов. Кипятите 100 мл сока красных апельсинов до тех пор, пока он не уварится примерно до 2 ст. л., добавьте цедру одного апельсина и тушите еще 1 мин. Добавьте голландский соус из четырех яичных желтков и сразу же подавайте к столу.

**Апельсин и твердый сыр.** Сыр и всевозможные фрукты – виноград, яблоки, груши, айва – это, бесспорно удачные сочетания. К таковым можно отнести и цитрусы на чизкейке. Но уже сочетание чеддера (*Cheddar*) с мармеладом заставляет некоторых в изумлении поднимать брови. А чему удивляться? Насыщенный соленый, зрелый чеддер может изысканно пронзить горькую сладость мармелада… В таком сочетании есть реальный баланс вкусов. Чтобы убедиться в этом, сделайте сэндвич из хлеба (лучше – орехового) с натертым сыром и тонким ломтиком мармелада (толстый может «забить» вкус сыра). Еще один вариант – тарты с «джемом», в качестве которого можно использовать смесь из мармелада и тертого сыра чеддер. Заполните этой смесью маленькие тарты из сырного теста и выпекайте при 220°C (отметка «7» на газовой плите) в течение

15 мин., следя за тем, чтобы они не подгорели.

**Апельсин и тимьян.** *См. Тимьян и апельсин*

**Апельсин и чили.** Рик Бейлесс (*Rick Bayless*) пишет, что спелый оранжевый чили Хабанеро обладает заметной пикантностью, поскольку демонстрирует вкусы маракуйи, абрикоса, цветка апельсина и трав. Спектр ароматов этого чили похож на спектр вкусов, только к нему добавляются ноты сладкого, островатого мандарина. Хочется надеяться, что вы сможете обнаружить все эти ноты в бокале слез, пролитых при попытке попробовать самый грозный из всех видов чили. В высушенных чили, причем не только в Хабанеро, часто обнаруживаются и фруктовые вкусы, например тона чернослива и изюма. Если Хабанеро оказался для вас слишком острым, то попробуйте в течение примерно получаса обжарить в оливковом масле на слабом огне полоску апельсиновой цедры и пару сушеных перцев чили. Выньте перец и цедру и сбрызните полученным острым маслом готовую рыбу.

**Апельсин и шафран.** Цитрусовые вкусы хорошо сочетаются с шафраном. Так, апельсин и шафран встречаются в средиземноморских блюдах из тушеной рыбы и североафриканских таджинах, но главную роль играют в пирожных и печенье. Замочите щепотку шафрана в столовой ложке теплого молока и добавьте в смесь для приготовления бисквита «Виктория» (*Victoria*). Сделайте из бисквита подобие сэндвича с мармеладом – будет очень по-мавритански.

**Апельсин и шоколад.** Апельсиновая цедра и вода из цветов апельсина используются для ароматизации шоколада, по крайней мере, с XVII века. Сочетание апельсина и шоколада пережило многие другие вкусовые союзы, например с черным перцем и анисом (последние уже канули в Лету). Удивительно, что знаменитый *Terry's Chocolate Orange* изначально делали с яблоками. Созданная в 1926 году «яблочная» версия оказалась настолько популярной, что вариант с апельсином компания «запустила» лишь четыре года спустя. Когда же после войны обе версии вернулись в производство, апельсин быстро обогнал яблоко в популярности, и в 1954 году выпуск шоколада с яблоками был прекращен. Окончательно *Terry's Chocolate Orange* закрепился на рынке в 1975 году, когда был выпущен вариант с темным шоколадом, горькая терпкость которого дополняла сладкую мускусность апельсинового масла гораздо лучше, чем невнятный, «несерьезный» вкус молочного шоколада.

**Апельсин и яблоко.** *См. Яблоко и апельсин*

Марк Хикс (*Mark Hix*) видит выход в добавлении ликера «Кюрасао» (*Curaçao)*, «приправленного» соком горького апельсина,

в неповторимый коктейль «Вероника» (*Véronique*). Алан Дэвидсон (*Alan Davidson*) отмечает большое сродство сладких апельсинов с плотной, обладающей сильным вкусом рыбой *mérou* (разновидность морского окуня). Мастер также дает рецепт соуса из 40 г сливочного масла и 40 г муки, которые размешиваются в 280 мл мясного бульона и 140 мл апельсинового сока с добавлением щепотки соли. Мальтийский соус, приправленный апельсином, часто сочетают с плотной белой рыбой. См. **Апельсин и спаржа**.

# Грейпфрут

Неуклюжий старый дядюшка из семейства цитрусовых. Грейпфрут обладает общим вкусом цитрусовых, демонстрирует тропическую фруктовость апельсинов наряду с более выраженными травянистыми и древесными вкусами. Но что действительно отличает грейпфрут от апельсинов – так это его мускусный, сернистый характер. Грейпфрут хорошо сочетается со всеми типичными партнерами цитрусовых, в частности с морепродуктами, но особенно гармонично подходит ингредиентам, у которых есть общие с ним горькие нотки, например голубому сыру и зеленым листовым салатам. Красные грейпфруты, как правило, слаще желтых.

**Грейпфрут и авокадо.** Это сочетание – современная классика, которая встречается в салате из омара, крупных креветок и свежих крабов. В кафе в Монпелье такой салат называют *Fraîcheur* («Свежесть») и подают с рюмкой гаспачо. В иссушающе жаркий полдень такого блюда оказывается достаточно для того, чтобы смягчить тело и душу. Салат запоминается не только яркостью вкусов, но и удовольствием, которое чувствуешь, когда горьковатые кусочки авокадо сталкиваются с тугими ломтиками грейпфрута, неровными, словно мокрый песок на отливе.

**Грейпфрут и ананас.** *См. Ананас и грейпфрут*

**Грейпфрут и апельсин.** Грейпфрут представляет собой гибрид сладкого апельсина и помело – большого желто-зеленого цитруса, который выглядит как надутая груша. По вкусу и внешнему виду грейпфрут, конечно, гораздо ближе к помело, однако и с апельсином его объединяет немало черт – среди прочих тяга к «Кампари» (*Campari)*. И грейпфрут, и апельсин образуют с «Кампари» освежающие (и умеренно горькие) сорбе. Чем различаются вклады этих двух цитрусов, легко понять, сравнивая приготовленные из них напитки. Апельсиновый сок совершает активный набег на вкусовую территорию «Кампари», где подавляет его диковинные травяные ноты и горечь настолько активно, что ваш мозг, по крайней мере при первых нескольких глотках, переходит в режим оповещения о возможной токсичности получившегося напитка. Грейпфрут, довольно горький сам по себе, своими необычными травяными и фруктовыми нотами при смешивании с «Кампари» дает

великолепный напиток со сложным вкусом.

**Грейпфрут и водяной кресс.** Их объединяют сильные минеральность и горечь – признаки вкусных жирных белков. Естественный выбор партнера к этой паре – голубой сыр, особенно если это сладко-соленый рокфор (*Roquefort)*, в основе вкуса которого лежит собственная минеральная компонента. Перед тем как смешать нарезанные листья водяного кресса с дольками грейпфрута без кожицы и посыпать их сыром, удалите все «негабаритные» стебли растения. Может быть, стоит добавить к салату немного грецких орехов. Отличную замену сыру может обеспечить утиное мясо.

**Грейпфрут и голубой сыр.** *См. Голубой сыр и грейпфрут*

**Грейпфрут и корица.** *См. Корица и грейпфрут*

**Грейпфрут и можжевельник.** *См. Можжевельник и грейпфрут*

**Грейпфрут и моллюски.** Основные вещества, определяющие вкус грейпфрута, называются нооткатон, меркаптан и нарингин. Мне кажется, эти названия звучат как ники пользователей с web-форума, где обсуждают относительные достоинства сериалов «Звездный путь. Глубокий космос 9» (*Deep Space Nine*) и «Звездный путь. Вояджер» (*Star Trek: Voyager*). Пожалуй, можно сказать, что из всего семейства цитрусовых грейпфрут имеет наиболее «инопланетный» вкус. Главное «грейпфрутообразующее» соединение, нооткатон, имеет теплый, древесный характер; оно присутствует и в других цитрусовых, но там подавляется иными, доминирующими соединениями. Меркаптан в грейпфруте в первую очередь отвечает за аромат цитруса и придает мускусный, «тропический» характер верхним нотам его вкуса. Интересно, что меркаптан имеет один из самых низких порогов по аромату, известных науке. Иными словами, запах меркаптана столь силен, что это вещество можно обнаружить даже в том случае, когда оно присутствует в очень малых количествах (0,0001 часть на миллиард, чтобы быть точной). Неудивительно, что выдающийся вкус грейпфрута снискал ему особое расположение в высокой кухне. Так, в парижском ресторане *Les Jumeaux* («Близнецы»), которым управляют близнецы *Gillaizeau*, морские гребешки подают с пюре из гороха с соусом из розового грейпфрута, а в ресторане *Chez Jean* те же гребешки обжаривают с лисичками, китайской лапшой и ломтиками розового грейпфрута. В последнее время модный грейпфрут начинает теснить юдзу (*yuzu*), небольшой морщинистый цитрус родом из Японии. Юдзу имеет характерный вкус лимона с лаймом с оттенками мандарина, грейпфрута и сосны и ценится в первую очередь из-за его ароматной цедры, хотя и сок его тоже используется в

кулинарии. Очень грубую замену соку юдзу может дать смесь в равных количествах соков лайма и грейпфрута. Окажетесь в ресторане *Jean Georges* в Нью-Йорке – будьте готовы к тому, что официант может неожиданно обрызгать соком юдзу поданное вам блюдо с морскими гребешками. Не бейте его!

**Грейпфрут и свинина.** *См. Свинина и грейпфрут*

# Лайм

Самый твердый и острый на вкус представитель семейства цитрусовых. Масло из кожуры лайма обладает сильным вкусом и пряным ароматом с нотами сосны, сирени и эвкалипта. Многие вещества, входящие в состав лайма, используют для ароматизации колы. Очень кислый сок лайма, который хорошо очищает язык, при контакте с сальсой может показаться довольно соленым. В целом на фоне определенной сладости его кислота и горечь могут творить чудеса – например, с карамелью в коле, с пюре из тыквы баттернат или со сгущенным молоком в лаймовом пироге. Самый доступный в Великобритании культивированный лайм называется персидским (Persian) – считается, что его «родителями» являются цитрон и так называемый ки-лайм (key lime, гибрид Citrus Ч aurantiifolia). Ки-лаймы меньше, чем обычные, у них более толстая кожура и, в отличие от большинства персидских лаймов, есть семена. Говорят, что они по вкусу отличаются от обычных лаймов, однако как-то я притащила из США целую сумку этих плодов, чтобы сделать аутентичный пирог с ки-лаймами, но так и не смогла обнаружить заметного различия в их вкусах. Вкусом лайма также обладают сушеные мускусные лаймы (целые или натертые), острые маринованные лаймы, мармелад из лайма и настойка из этого цитруса. Информацию о кафир-лайме см. в разделе Кокос и лимон.

**Лайм и авокадо.** *См. Авокадо и лайм*

**Лайм и анчоусы.** Это сочетание встречается в тайской салатной заправке из сока лайма и рыбного соуса и в ныок тям (*nuoc cham*), вьетнамском соусе для макания, который подают к роллам весной и летом. Эти продукты объединяют все любимые вами свойства рыбы и цитрусовых и возводят их в куб. При этом даже в компании легкого рыбного соуса лайм всегда будет играть подчиненную роль, одновременно пытаясь сделать темные мысли рыбного соуса более светлыми и исправить неказистый вид продукта. В каких долях смешивать сок лайма с соусом? Пропорции в данном случае – дело вкуса, к тому же при смешивании нужно обеспечить баланс со вкусами других продуктов, присутствующих в вашем блюде. Я обычно смешиваю два тертых зубчика чеснока с одним чили, затем добавляю 2 ст. л.

сока лайма, 2 ст. л. рыбного соуса и щепотку сахара. Получается захватывающе вкусный дрессинг к домашнему салату сом там (*som tam*) – см. **Манго и яблоко**. Вегетарианцы могут попытаться купить «рыбный», сделанный из соевых бобов. См. также **Ананас и анчоусы**.

**Лайм и апельсин.** Переплетение этих двух вкусов создает активную поддержку той роли, которую «высоковольтная» текила играет в «Маргарите» (*Margarita*), самом популярном коктейле США. Хорошая «Маргарита» – это экстремальные сладость, кислотность, горечь и соленость, причем в исключительно тонком балансе. Глоток – и у вас перехватывает дыхание и вылезают из орбит глаза. Некоторые потребители игнорируют присаливание коктейля, утверждая, что хорошая текила и так соленая, но я не могу их поддержать. Дополнительная порция соли подчеркивает противопоставление сладости и кислотности и стимулирует вас на дальнейшие действия, потому что, чем больше вы пьете коктейль с солью, тем сильнее вам хочется пить.

**Лайм и арахис.** *См. Арахис и лайм*

**Лайм и арбуз.** *См. Арбуз и лайм*

**Лайм и базилик.** Вы можете «сконструировать» эту комбинацию самостоятельно, если найдете семена лаймового базилика – сейчас они весьма доступны. В Таиланде, где имеется великое множество сортов базилика, лаймовый базилик чаще всего используется в рыбных блюдах.

**Лайм и белая рыба.** Ничто не говорит лучше о вашем умении обращаться с рыбой, чем правильно приготовленное севиче (*ceviche*). Обычно полоски сырой рыбы погружают в сок лайма (или лимонный сок) и смешивают с мелко нарезанным луком, болгарским перцем, перцем чили и кориандром. После того как рыба замаринуется в соке лайма, для получения кремовой текстуры можно добавить к смеси кокосовое молоко. В Эквадоре севиче часто подают к столу с запеченными початками кукурузы или попкорном; для Перу типичен гарнир из сладкого картофеля. Говорят, что севиче получилось в результате того, что испанцы принесли арабские методы приготовления фруктов в Южную Америку. Наверное, это все-таки кулинарная версия «испорченного телефона» – уж больно не похожий ни на что получился результат.

**Лайм и говядина.** Одновременно кислый, сладкий и горьковатый лайм в некоторых культурах используют вместо соли, но прежде всего он интересен для поваров своим интенсивным вкусом с сильными нотами тропических фруктов. Говядина, добравшаяся до тарелки, отвечает на кислоту лайма собственным металлическим привкусом. Дрессинг, о котором шла

речь выше (см. **Лайм и анчоусы**), часто подают к обжаренной говядине, покоящейся на листьях салата, посыпанных большим количеством перца (это блюдо называют «Плачущий тигр»). Во Вьетнаме ломтики лайма подают к говядине фо или используют для создания соуса для макания к «дрожащей говядине», которую маринуют в чесноке и соевом соусе и подают на листьях салата.

**Лайм и жирная рыба.** *См. Жирная рыба и лайм*

**Лайм и зира.** Эта парочка ведет ожесточенную борьбу за власть. Дайте им побороться в барбекю из мяса, обжаренной кукурузе или томатной сальсе. Или добавьте к этой паре мяту и используйте их при приготовлении популярного индийского прохладительного напитка джал джира (*jal jeera*), который делают из молотой обжаренной зиры, толченой мяты, соли, сока лайма и воды.

**Лайм и имбирь.** *См. Имбирь и лайм*

**Лайм и кокос.** На фоне тропической сонливости кокоса лайм призван давать тонкий намек на то, что пора бы уже вылезти из гамака и как-то напрячься. Так, глазурь из лайма на кокосовом торте нужна для того, чтобы своей острой резкостью оттенить сонную сладость. Натрите свежий кокос, выжмите сок из лайма – и можете сделать ананас слаще и сочнее. Эту процедуру можно проделать и с рыбой, причем как с приготовленной, так и со свежей – недаром такая пара встречается в популярном севиче (*ceviche*; см. **Лайм и белая рыба**). В Индии полоски свежей мякоти кокоса смешивают с соком лайма, толченым чесноком и чили и подают к столу с карри.

**Лайм и корица.** Основы вкуса колы. Правда, в напитке корица заменена кассией, близкой к корице пряностью, которая обладает более жестким и ярко выраженным вкусом, но он хорошо сочетается с собственными вкусовыми качествами «драчливого» лайма. К другим типичным ингредиентам вкуса колы относятся ваниль, карамель, мускатный орех, апельсин, лимон, кориандр и экстракт листьев коки. Я совмещаю лайм и корицу в сорбе. Сделайте простой сироп, аккуратно нагрев 200 г ванильного сахара и несколько палочек кассии (или корицы) в 250 мл воды. Дождитесь, пока сахар растворится. Доведите до кипения и охладите. Храните в холодильнике до тех пор, пока корица не придаст сильный вкус сиропу, а затем процедите. Выдавите сок из трех лаймов, процедите его и добавьте 200 мл коричного сиропа с 2 ч. л. лимонного сока и 125 мл воды. Очень сильно охладите, а затем вашим обычным способом приготовьте десерт. Подавайте в ведерке из карамели, чтобы продлить время «звучания» темы колы.

**Лайм и лимон.** *См. Лимон и лайм*

**Лайм и листья кориандра.** *См. Листья кориандра и лайм*

**Лайм и манго.** *См. Манго и лайм*

**Лайм и моллюски.** *См. Моллюски и лайм*

**Лайм и мята.** Кубинцы добавляют мяту и лайм в ром. Так получается «Мохито» (*Mojito*), самый распространенный коктейль последнего десятилетия. В чем секрет его успеха? Моя теория состоит в том, что кислый лайм и освежающая мята под ударами рома и сахара быстро создают что-то среднее между амфетамином и средством для ароматерапии. Положите 1 ст. л. сахарной пудры в хайбол, влейте 2–3 ст. л. сока лайма. Добавьте веточку мяты с листочками и залейте примерно на треть содовой. Взболтайте, чтобы растворить сахар и высвободить эфирные масла мяты. Добавьте 50 мл рома *Havana Club* и горсть кубиков льда. Послушайте «сейсмический» треск компонентов, снова перемешайте, затем добавьте еще мяты и погрузите в коктейль соломинку. Достаточно сильный «Мохито» должен иметь болезненно-приятную резкость – как если бы вы надели очки поверх привычных контактных линз. Попробуйте также сделать сорбе из лайма, украсить его листьями мяты и подать с рюмкой рома.

**Лайм и томаты.** Популярный мексиканский напиток сангрита (*sangrita*) делается из томатов, лайма и апельсинового сока с примесью чили. Его можно потягивать вместо текилы. Некоторые убирают из рецепта апельсиновый сок, что делает сангриту жидкой формой моей любимой «базовой» сальсы. Действительно, у нарезанных томатов с соком лайма хватает сложности на то, чтобы обеспечить вкус сальсы самостоятельно. Попробуйте взять половину лайма, выжать ее на два нарезанных томата и посмотреть, насколько соленой и аппетитной получится смесь. Для дополнительной пикантности можно добавить несколько капель соуса чили и немного мелко нарезанного лука. Подавайте с горсткой чипсов *Tortilla*.

**Лайм и тыква баттернат.** Тяжелая сладость тыквы баттернат встречает определенное противодействие резкого, пряного лайма. Попробуйте сочетать их в похлебке (обжаренные куски тыквы в сочетании с оливковым маслом и соком лайма) или сделайте темпуру из тыквы с соево-лаймово-кунжутным соусом. Чтобы придать похлебке тайский «акцент», прокипятите на медленном огне кусочки тыквы или кабачка в кокосовом молоке со специями. Когда они будут готовы, добавьте смесь из сока лайма, рыбного соуса и пальмового сахара. См. также **Тыква баттернат и бекон**.

**Лайм и цыпленок.** *См. Цыпленок и лайм*

Лайм и чили – это Диего Ривера и Фрида Кало. Буйная парочка вносит свой пыл в широкий спектр мексиканских блюд, в

том числе в чапулинес (*chapulines*) – кузнечики, обжаренные в соке лайма и порошке чили, которых едят на закуску. Тем, кто не имеет склонности к жареным кузнечикам или терпения, чтобы их ловить, можно посоветовать приготовить подобным образом арахис в кожуре и подать его с обжаренным подорожником, початками кукурузы, арбузом, приготовленными на гриле креветками и кукурузными чипсами *Doritos*. К счастью для любителей чили с лаймом, приправу к этому блюду можно купить заранее в контейнере, так что вы можете положить на кукурузные чипсы столько острой смеси, сколько вам понравится. В Индии лайм с чили сочетаются в маринованном лайме (лучшая пара после мармелада в сэндвиче с сыром, см. **Апельсин и твердый сыр**). Наконец, если вы почувствовали, что сладость в бутылочном соусе с чили чрезмерна, можете освежить его соком выжатого лайма. Он поможет сделать соус для макания универсальным.

**Лайм и шоколад.** *См. Шоколад и лайм*

# Лимон

Лимонная цедра содержит соединение цитраль с характерным лимонным ароматом. В цедре присутствуют ноты розы, лаванды и сосны, а также некая травянистая компонента, но для того, чтобы ощутить все эти ароматы, лимонную цедру надо натереть. Сок плода имеет чистый, свежий вкус, в котором преобладает лимонная кислота. Добавленный в меру лимонный сок дает основному вкусу неопределенный сдвиг; применяемый в больших количествах, он определенно придает блюду вкус лимона. Лимон легко вступает в комбинации и легко адаптируется; он подходит как к сладким, так и к соленым блюдам, может играть роль как приправы, так и солиста во всем – от аперитивов до птифуров. Крайние точки его растяжимого вкуса наблюдаются в сладком лимонном торте, кондитерских изделиях с кислым лимоном, безалкогольных напитках с горьким лимоном и, наконец, в соленых консервированных лимонах, популярных на Среднем Востоке. Лимонный аромат также доминирует в итальянском ликере «Лимончелло» (Limoncello), в лимонном твороге и в изысканных сладостях наподобие лимонных сорбе, которые имеют аромат лимонного мирта. Более подробную информацию о травах и зелени с ароматом лимона см. в разделе Кокос и лимон.

**Лимон и анис.** *См. Анис и лимон*
**Лимон и анчоусы.** *См. Анчоусы и лимон*
**Лимон и апельсин.** *См. Апельсин и лимон*
**Лимон и артишок.** *См. Артишок и лимон*

**Лимон и базилик.** Такие же символы лета, как ведро и лопата. Объедините их позитивные настроения и вкусы цитрусов и солодки в простой пасте. Точнее, относительно простой пасте. Я как-то была свидетельницей того, что четверо итальянских мужчин в течение часа спорили о том, как правильно готовить это блюдо. На две порции: отварите 200 г спагетти до состояния аль денте. Тем временем на маленькой сковородке нагрейте 2 ст. л. оливкового масла и размягчите в нем мелко нарезанный лук-шалот. Добавьте 2 ст. л. белого вина, потушите несколько минут, затем добавьте сок и цедру невощеного лимона. Приправьте специями и выключите огонь. Когда паста будет готова, влейте в нее эту массу и перемешайте. Добавьте лимонный соус с парой

горстей тертого пармезана, небольшой горсткой нарванных листьев базилика и 2 ч. л. сливочного масла.

**Лимон и баранина.** Сочные консервированные лимоны принято медленно тушить с бараниной в марокканском таджине. Резкие на вкус лимоны с жирной бараниной готовят в Греции. Обжарьте 1,5 кг мяса с костями в оливковом масле с чесноком, а затем тушите его в плотно закрытой кастрюле вместе с соком пары лимонов и небольшим количеством орегано. Если мясо начнет подсыхать, добавьте воды, но не слишком много. Цель – подать к столу баранину с лимонным привкусом, нарезанную на ломтики и дополненную концентрированным соком. Традиционно эта баранина подается хорошо протушенной с гарниром из жареного картофеля, риса или белой фасоли.

**Лимон и белая рыба.** *См. Белая рыба и лимон*

**Лимон и белый шоколад.** *См. Белый шоколад и лимон*

**Лимон и брокколи.** *См. Брокколи и лимон*

**Лимон и говядина.** Сочетание, очень популярное в Италии с ее великолепными лимонами. Их выжимают на говядину брезаола (*bresaola*), филе из говядины, которую посыпают солью, вялят на открытом воздухе и подают, как и пармскую ветчину, нарезанной на тончайшие ломтики. Шелковистая брезаола имеет вкус дичи – иногда с легким душком. Сырая говядина, нарезанная немного толще, чем брезаола, называется карпаччо – она также «обрабатывается» лимоном. Во Флоренции нередко подают к столу стейк по-флорентийски (*bistecca alla fiorentina*) – огромные куски мяса на косточках, обжаренных над костром или углями, – с долькой лимона. Последний не только улучшает вкус говядины, но и вклинивается между ней и местным кьянти. Некоторые утверждают, что лимон делает вкус кьянти более фруктовым и менее… м-м-м… грубым.

**Лимон и жирная рыба.** *См. Жирная рыба и лимон*

**Лимон и зира.** *См. Зира и лимон*

**Лимон и имбирь.** Считается, что свежий имбирь обладает пикантным или цитрусовым вкусом и потому очень гармонично сочетается с лимоном. Лимонный соус является признанным партнером для имбирного пудинга; лимонная глазурь хорошо ложится на имбирные кексы; наконец, достоинства двух элементов умножаются в горячем пунше «Тодди» (*Toddy*), восхитительный вкус которого в тот момент, когда он нам нужен больше всего, мы можем и не почувствовать. Этот напиток является хорошей (но не всегда желательной) иллюстрацией того, насколько нос способствует распознаванию вкусов. Вкусовые рецепторы, расположенные на языке, обнаруживают сладость, кислотность, соленость, горечь и вкус умами (аппетитность). Но

не вкусовые, а именно обонятельные нервные окончания отыскивают тонкие различия между лимонным вкусом имбиря и лимонным вкусом лимона. Постарайтесь попробовать этот пунш, пока ваша обонятельная луковица находится в полностью рабочем состоянии. Положите пятимиллиметровый кусок свежего имбиря в бокал с соком половинки лимона, 1–2 ч. л. меда и 1 ст. л. виски, рома или о-де-ви. Долейте кипятком, перемешайте и оставьте настаиваться, пока пунш не остынет настолько, чтобы его можно было пить.

**Лимон и каперсы.** *См. Каперсы и лимон*

**Лимон и картофель.** Когда-то мне довелось наблюдать, как шеф-повар ругал за это сочетание конкурсанта кулинарного шоу. Может быть, это объединение не выглядит очень аппетитным, но утверждать, что картофель и лимон не могут сочетаться, – значит игнорировать опыт греков, которые часто включают картофель в блюда под лимонным соусом. В Индии грубо размятый картофель смешивают с лимонным соком, панировкой, кориандром и перцем чили, делают из этой смеси оладьи, обжаривают их во фритюре и подают к столу в качестве закуски с чатни и йогуртом. Молодой картофель можно заправить смесью лимонного сока с оливковым маслом и получить нечто вроде лимонного соуса винегрет (*vinaigrette*). Картофельное пюре с лимоном и черным перцем может очень хорошо сочетаться с рыбой. А основоположница «гербализма» Миссис Лейел (*Mrs Leyel*) приводит следующий рецепт лимонного пирога с кремом, который делают так: тертый картофель смешивают с цедрой и соком лимона, добавляют чашку сахара и чашку воды, а затем из этой смеси выпекают закрытый пирог.

**Лимон и козий сыр.** Лимонный характер присущ многим козьим сырам, в том числе отмеченному многочисленными наградами серни (*Cerney*) из Глостершира и своеобразному сыру иннес баттон (Innes Button) из Стаффордшира. Джульетта Харбутт (*Juliet Harbutt*) пишет, что иннес баттон «растворяется на языке, оставляя за собой след из миндаля, дикого меда, лимона, белого вина и мандаринов». Пробуя этот сыр, я испытываю схожие ощущения.

**Лимон и кокос.** *См. Кокос и лимон*

**Лимон и копченая рыба.** *См. Копченая рыба и лимон*

**Лимон и лайм.** На сленге лондонских кокни «лимон» значит «преступление»: «It was the lemon of the century, mate» – «Да, братан, это была делюга века». В данном случае все так и есть: лайм, можно сказать, дубасит лимон до смерти, не давая тому и половины шанса. Конечно, лимон и лайм принадлежат к одному и тому же семейству, а их соки имеют много общих вкусовых

элементов. Но вместе с тем во вкусе лайма присутствуют мощные ноты специй, сосны и сирени, а это означает, что лимонный сок можно использовать для разбавления сока лайма. Не думайте, что вы знаете вкусы этих фруктов, если не пробовали цедру: лимонный, розовый, травянистый характер вкусов подобных растений лучше всего проявляется в кожуре.

**Лимон и листья кориандра.** Этот рецепт распространяется быстрее, чем сплетни. Я знаю об этом не понаслышке: когда-то я дала его кому-то, кто передал его кому-то другому, а тот кто-то сделал это блюдо для меня и спросил, не нужен ли мне такой рецепт. «Какая дерзость», – подумала я, но тут же вспомнила, что сама взяла этот рецепт с рекламы в супермаркете. В оригинале речь шла о треске, но скажите, какая белая рыба не «проснется» от сочетания лимона и кориандра? Смешайте 100 г панировочных сухарей с цедрой лимона, горстью мелко нарезанного кориандра (используйте не только листья, но и тонкие части стебля), 50 г растопленного сливочного масла, щепоткой хлопьев чили, солью и перцем. Полейте этой смесью четыре кусочка рыбного филе (без кожи), лежащих на противне, смазанном растительным маслом. Выпекайте 20–25 мин. при 200 °C (отметка «6» на газовой плите), если вы готовите рыбу с текстурой трески. Для других типов рыб время соответствующим образом изменяется.

**Лимон и миндаль.** *См. Миндаль и лимон*

**Лимон и можжевельник.** *См. Можжевельник и лимон*

**Лимон и моллюски.** *См. Моллюски и лимон*

**Лимон и мята.** *См. Мята и лимон*

**Лимон и оливки.** В Марокко толстые шелковистые ломтики консервированного лимона и оливки «армейского» цвета хаки объединяют для того, чтобы с их помощью поднять интерес к вкусу цыпленка. Одновременно горький, острый и резкий, вкус этой смеси обеспечивает желаемый контрапункт к сладости таджинов или фруктовости блюд из кускуса. Лимон с оливками также можно «встроить» в сальсу, которая подается к пирогу с козьим сыром, или в салат, сопровождающий жирную рыбу.

**Лимон и петрушка.** Простая, освежающая, ненавязчиво милая пара, которая всегда готова протянуть руку помощи на профессиональной кухне. Сочетание можно использовать в *beurre maître d'hotel* (смесь сливочного масла и петрушки) или при приготовлении так называемого *à la meunière*: рыбу (как правило, единственную), погружают в муку, обжаривают на топленом масле и подают с коричневым масляным соусом, лимонным соком и рубленой петрушкой. См. также **Петрушка и чеснок**.

**Лимон и роза.** *См. Роза и лимон*

**Лимон и розмарин.** Классическое дополнение к лимонному

тарту – крем-фреш. Последний имеет небольшую кислотность, которая хорошо сочетается с подслащенной, но все же кисловатой начинкой из лимонного творога. Но лучший партнер для лимонного пирога, которого я когда-либо встречала, – это мороженое с розмарином. После долгих экспериментов с вымачиванием розмарина в сливках или молоке (процесс работает, но требует небольшой предварительной подготовки) я теперь пользуюсь розмариновой эссенцией от *The Hop Farm* (Hop Farm – что в графстве Кент). Разотрите два яичных желтка с 50 г сахарной пудры и 2 ч. л. кукурузной муки до получения однородной массы. Нагрейте 275 мл взбитых сливок, снимите их с огня и влейте 2 ч. л. жидкой глюкозы. Постепенно добавьте сливки в яичную смесь, взбейте единую массу, верните все в кастрюлю и прогрейте, постоянно помешивая, до образования густого заварного крема. Снимите кастрюлю с огня, вылейте ее содержимое в чистую миску и затяните поверхность заварного крема пленкой. Дайте остыть, добавьте примерно 20 капель эссенции розмарина, поставьте в холодильник охлаждаться, а затем заморозьте.

**Лимон и семена кориандра.** *См. Семена кориандра и лимон*

**Лимон и спаржа.** В своей книге «Итальянский горожанин» (*Urban Italian*) Эндрю Кармелини (*Andrew Carmellini*) и Гвен Хайман (*Gwen Hyman*) приходят в восторг от этого сочетания и отмечают, что в ризотто «лимон прорывается через богатый вкус блюда, открывает вкус спаржи и придает кушанью свежесть». Что мне нравится в их рецепте – так это рачительность! Здесь ничего не пропадает впустую: задеревенелые нижние куски стеблей спаржи используются для придания вкуса бульону, средние участки отваривают, протирают и перемешивают с вареным рисом, верхние росточки бланшируют и добавляют в блюдо в конце. Это напоминает мне блюдо *risi e bisi* (см. **Горох и твердый сыр**.)

**Лимон и тимьян.** Популярная пара существует, по меньшей мере, в трех вариантах. Для достижения максимального эффекта тертый тимьян объединяют как с цедрой, так и с соком лимона. Эта смесь отлично идет с рыбой, бараниной или цыпленком или как соус для жареных артишоков. Существует и так называемый лимонный тимьян, растение с мягкими листьями, которые дают во вкусе полную, но нежную и красивую верхнюю лимонную ноту, гармонирующую с травянистой невнятицей в «басах». Такое сочетание обязательно пригодится в любом месте, где лимон и тимьян нужно сочетать в более мягкой форме. Самая изысканная пара образуется с лимоном Мейера, который представляет собой гибрид лимона и мандарина. Мандарин, по-видимому, и привносит в него мягкий привкус, сладковатую и менее кислую

свежесть, чем та, которую демонстрирует настоящий, «лимонный» лимон. В последнее время сочетание лимона и тимьяна довольно широко распространилось в сладких блюдах; я недавно видела это сочетание в рецептах лимонного пирога, чизкейка и мороженого. См. также **Апельсин и лимон**.

**Лимон и томаты.** *См. Томаты и лимон*

**Лимон и укроп.** Цитрусовый характер укропа определяется д-лимоненом – веществом, которое содержится в лимоне, и не только в нем. Некоторые обнаруживают во вкусе укропа также апельсиновые или «общецитрусовые» нотки. Сегодня во всем мире сочетание лимона с укропом почти автоматически используется при приготовлении рыбы. Однако в Греции, где это партнерство чрезвычайно популярно, лимон с укропом используют гораздо более широко, в частности с бараниной и с овощами. Пару также добавляют к смеси риса с луком и кедровыми орешками, которую подают к столу с сыром фета. Сочетание ценится за его освежающий эффект и способность подчеркнуть сладость других ингредиентов.

**Лимон и устрицы.** *См. Устрицы и лимон*

**Лимон и цыпленок.** Если бы мир был устроен правильно, то можно было бы расставить блюда из цыпленка с лимоном по некоей шкале Лимлёнка (лимон + цыплёнок). Так, мягкий тайский куриный бульон с легким вкусом лемонграсса имел бы показатель 2. На четверку, пожалуй, потянул бы цыпленок, натертый лимоном, а затем обжаренный с лимоном внутри. Багет с жареным куриным мясом и острым лимонным майонезом – это 5. Густое пряное рагу, медленно приготовленное в марокканском таджине из мяса с бедер цыпленка и консервированных лимонов, наверное, имело бы показатель 9. Наконец, десятку я бы поставила жареной отбивной из мяса цыпленка с насыщенным желтым соусом – той самой, которую я стесняюсь заказывать в западных китайских ресторанах.

**Лимон и черная икра.** *См. Черная икра и лимон*

**Лимон и черника.** Бедная черника! Красивые цветочные ноты ее вкуса полностью скрываются тем кислым соком, который излучает надкушенный лимон. Кислотность лимона замывает и тонкий цветочный аромат черники. Но… На фоне всепобеждающей сладости сахара или меда оба вкуса получают шанс проявить себя, образуя пьяняще душистое сочетание в пирожных и пудингах.

**Лимон и чили.** *См. Чили и лимон*

**Лимон и шафран.** Работают как пара аниматоров, наводящих порядок в куче разрозненных ингредиентов, составляющих паэлью: курином мясе, крольчатине, улитках,

зеленой фасоли, сладком перце, мидиях, креветках, луновидной фасоли, артишоках, рисе. Шафран дает рису первый настрой на слабую, но определенную фоновую ноту. Лимон выжимают на блюдо непосредственно перед подачей на стол резким, едва ли не пренебрежительным движением запястья, как у танцора фламенко. Таким образом, некоторые вкусовые рецепторы оживляются при появлении цитрусовых нот, другие реагируют на более спокойную сладость. Результат – тонкий баланс вкусов. Именно из-за него паэлья легко поглощается в количествах, которые и не снились более «монотонным» кушаньям. Именно поэтому испанские закусочные продают паэлью кастрюлями, которые по своим габаритам сравнимы с тарелками антенн английской станции слежения за спутниками в Гунхилли-Даунс.

**Лимон и шоколад.** Реализовать такую комбинацию непросто, но работающее сочетание может оказаться весьма изысканным. При словах «лимон и шоколад» мне представляется длинная ложка, которая погружается в высокий бокал, заполненный чередующимися слоями из ароматного лимонного крема и шоколадного ганаша, напоминающими полоски на брюшке шмеля.

Жоэль Робюшон (*Joël Robuchon*) полагается на эту пару, когда подает к столу лимонное печенье «Мадлен» (*madeleine*) и маленькие горшочки с шоколадом.

**Лимон и яйца.** *См. Яйца и лимон*

# Имбирь

Имбирь родом из Юго-Восточной Азии, но теперь он широко культивируется по всему миру, причем вкус имбиря сильно зависит от места, где он вырос. В целом свежий имбирь имеет лимонный, древесный и земляной вкус с налетом остроты. Прекрасные качества демонстрирует ямайский имбирь, выращиваемый непосредственно на Ямайке. Ямайский имбирь, выращенный в Нигерии и Сьерра-Леоне, также характеризуется богатством вкуса, остротой и нотами камфары, что заметно отличает его от более «лимонных» сортов и отдаляет от кардамона. Австралийский имбирь считается наиболее «лимонным» из всех сортов, поскольку в его масле содержится больше всего цитраля, ответственного за лимонный вкус. Популярный во всем мире и как сладкий, и как пикантный ингредиент, имбирь используют свежим, сушеным, натертым, замороженным, маринованным, в сиропе, в виде сока, а также как компонент алкогольных и безалкогольных напитков.

**Имбирь и абрикос.** *См. Абрикос и имбирь*

**Имбирь и апельсин.** Оба имеют пряный и цитрусовый вкус. В Финляндии порошок из сушеных севильских апельсинов используют вместе с корицей, гвоздикой и имбирем в качестве смеси специй при выпекании пряников. Попробуйте сделать пирог из корня имбиря с апельсинами. Разотрите 170 г сливочного масла со 150 г светлого тростникового сахара мусковадо (*muscovado*) до состояния бледного воздушного крема. Вбейте в смесь два яйца, по одному зараз. Натрите цедру большого апельсина, просейте чуть более 170 г самоподнимающейся муки, возьмите 1 ч. л. пекарского порошка и щепотку соли, аккуратно размешайте в смеси. Добавьте 3 ст. л. молока и четыре мелко нарезанных «наггетса» имбиря. Перенесите массу на смазанную маслом и застеленную бумагой форму диаметром 18 см, выровняйте поверхность и выпекайте при 180ºС (отметка «4» на газовой плите) в течение 40–50 мин. Полейте глазурью из растопленного мармелада (125 мл должно хватить) и оставьте остывать.

**Имбирь и баклажан.** *См. Баклажан и имбирь*

**Имбирь и белая рыба.** Ноты цитрусовых в свежем имбире делают его очевидным партнером для рыбы. Донна Хей (*Donna*

*Hay*) рекомендует застилать дно бамбуковой пароварки кусочками имбиря, чтобы он передавал свой вкус паровой рыбе. В качестве гарнира для других блюд она предлагает клубочек из натертого имбиря, обжаренного во фритюре. См. также **Лук и имбирь**.

**Имбирь и ваниль.** Добавьте ложку ванильного мороженого в имбирный эль вместо обычной колы – и вы станете обладателем напитка под названием Boston Cooler. См. также **Имбирь и корица**

**Имбирь и гвоздика.** *См. Гвоздика и имбирь*

**Имбирь и говядина.** Говядина любит острый вкус, и неудивительно, что ее можно увидеть в паре с имбирем в тайских и китайских жареных блюдах. В частности, это сочетание присутствует в хрустящих кусочках говядины с имбирем – блюда, созданного двумя сестрами-китаянками в Калгари и ставшего чем-то вроде местной достопримечательности. Более необычным примером использования такого сочетания может служить печенье с кусочками имбиря, которое подается к крокетам и эскалопам из говядины.

**Имбирь и дыня.** *См. Дыня и имбирь*

**Имбирь и жирная рыба.** В Японии маринованный имбирь гари (*gari*), или сёга (*shoga*), подают к нигири (рыбе на рисе) и к сашими. Делается это для того, чтобы имбирь освежил язык и позволил вам оценить изысканный вкус каждого кусочка свежей рыбы. По той же причине пуристы от японской кухни предпочитают есть суши палочками, потому что взять их пальцами (этикет это допускает) – значит передать вкус от одной рыбы к другой. Если вы собираетесь окунуть нигири в соевый соус, макайте его рыбной стороной вниз. Этим вы не только обеспечите лишь легкое «затенение» вкуса рыбы соусом, но и повернете нигири так, что рыба первой встретится с языком, что позволит полнее прочувствовать ее вкус. Опустите суши в соус рисовой стороной вниз – нигири мгновенно напитается соусом и почти наверняка распадется, прежде чем попадет в ваш рот. В лучших суши-ресторанах шеф-повар освободит вас от решения подобных проблем и сам приправит нигири соевым соусом и васаби так, как посчитает нужным. Заметьте, что повторное погружение кусочка в соевый соус или попытка дополнительно приправить его васаби будут встречены с неодобрением. Считается также дурным тоном класть имбирь в рот вместе с суши или уминать его в качестве закуски. Поступайте так только в том случае, когда вы уверены, что вас никто не видит.

**Имбирь и капуста.** Свежий имбирь, тушенный с капустой, компенсирует хрусткость и пряность последней, которая в

определенной степени теряется при приготовлении. Особенно хорошо готовить с имбирем капусту огородную, поскольку ее плотные листья не так раскисают при нагревании и сохраняют горьковатый пикантный вкус.

**Имбирь и кардамон.** Кардамон является членом семейства имбирных, но то, что это близкие родственники, легче обнаружить носом и ртом, нежели глазами: оба имеют «теплый» вкус с явной лимонной нотой. В Индии эта пара известна тем, что хорошо действует на пищеварение, поэтому ее используют в напитке, который называется панакам (*panakam*). Делается он так: неочищенный пальмовый сахар (сахар-сырец) растворяют в горячей воде, добавляют высушенный имбирь и молотый кардамон, процеживают и оставляют охлаждаться. Я использую эту комбинацию для приготовления инджи джамун (*inji jamun*), вариации классического блюда гулаб джамун (*gulab jamun*). (См. **Роза и кардамон**). При этом маленькие кусочки джамун остаются стандартными, но обычный сироп из розы заменяется сиропом из имбиря. Для того чтобы сделать джамун, возьмите 125 г сухого молока, 6 ст. л. простой муки, 1 ч. л. разрыхлителя, 1 ч. л. молотого кардамона и 20 г сливочного масла, нарежьте последнее на куски, смешайте с остальными компонентами и перебейте смесь в кухонном комбайне до однородности. Не останавливая комбайн, добавляйте по 1 ст. л. воды до тех пор, пока смесь не превратится в шелковистое тесто. Сформуйте из него примерно 18 шариков размером с плод личи. Медленно растворите 400 г сахара в 650 мл воды, положите в сироп 4–5 толстых ломтиков свежего имбиря. Обжарьте шарики в сильно разогретом масле (по несколько штук сразу), переключая нагрев на средний, когда они погружаются в масло – там они зарумянятся постепенно. Выньте шарики, выложите на бумажные салфетки, которые должны поглотить масло, затем опустите в имбирный сироп. Дайте джамунам полностью остыть и понежиться в сиропе; при возможности оставьте их на ночь. Выньте из сиропа ломтики имбиря и подавайте десерт к столу охлажденным или при комнатной температуре.

**Имбирь и корица.** Сердце и душа пряничного человечка. В былые дни вкус теста держался на меде и перце; в наше время он, похоже, держится на мелассе и щепотке гвоздики. Чтобы сделать сироп для кофе со вкусом имбирных пряников, добавьте две палочки корицы и 1 ч. л. ванильного экстракта в сироп, приготовленный по рецепту из раздела **Имбирь и кардамон**.

**Имбирь и кофе.** *См. Кофе и имбирь*

**Имбирь и лайм.** «Лягающийся» коктейль «Московский мул» (*Moscow Mule*) – это водка, лайм и имбирное пиво (наверное,

вариант с имбирным элем можно отождествить с хромым ослом). Добавьте к нему несколько капель «Ангостуры» (*Angostura*) – это привнесет в его кумулятивный удар металлическую горечь. Имбирное пиво имеет полный, теплый, «пасмурный» вкус, а имбирный эль – чистый янтарный цвет и более тонкий вкус, который хорошо сочетается с темным алкоголем, например с ромом и виски (но только с теми, которые пишутся через «е», whisk**e**y, то есть североамериканскими или ирландскими).

**Имбирь и лимон.** *См. Лимон и имбирь*

**Имбирь и лук.** *См. Лук и имбирь*

**Имбирь и манго.** Манговый имбирь, или цедоария (*zedoary*), не имеет никакого отношения ни к манго, ни к имбирю, хотя его корень похож на корень имбиря. Уроженец Индии и Индонезии имеет сложный вкус, который сначала кажется горьким, затем сладким и, наконец, кислым с мускусным привкусом, напоминающим о зеленом манго. В основном цедоария используется в соленьях и карри. Что касается собственно имбиря и манго, то они прекрасно сочетаются между собой и в крем-брюле, и в блюдах из моллюсков. А шеф-повар Жан-Жорж Вонжериште (*Jean-Georges Vongerichten*) в одном из своих фирменных блюд сочетает их с фуа-гра.

**Имбирь и миндаль.** *См. Миндаль и имбирь*

**Имбирь и мята.** Имбирная мята имеет вкус, похожий на вкус перечной мяты, без малейшего намека на имбирь. Конфеты и газированные напитки, приправленные имбирем и мятой, популярны в Америке, а веточка свежей мяты или капля мятного сиропа поможет вам летом оживить пресный имбирный эль.

**Имбирь и ревень.** Сочетание имбиря и ревеня сложилось потому, что оба компонента считались полезными для кишечника. Наверное, только это обстоятельство и может в какой-то мере объяснить, почему они до сих пор находятся в паре, при том, что, на мой взгляд, эти два компонента слегка раздражают друг друга. Шеф Джейсон Атертон (*Jason Atherton*) подает их в маринованном виде с прессованной фуа-гра, террином из копченого угря и имбирными булочками. Делия Смит (*Delia Smith)* объединяет отварной ревень с апельсиновым желе, которое сделано не из обычной воды, а из имбирного пива. А Эндрю Перн (*Andrew Pern*), главный шеф-повар *The Star Inn*, что рядом с Хелмсли в Северном Йоркшире, дает рецепт мороженого из ревеня с имбирной посыпкой. Если вы не хотите утруждать себя его приготовлением, мороженое можно съесть прямо в заведении.

**Имбирь и свинина.** Сочетаются в простом японском блюде сёга-яки (*shogayaki*, букв. «жаренное с имбирем»). Сёга-яки также можно сделать с говядиной, кальмарами и т. п., но на

сегодняшний день самый популярный вариант – со свининой (его вы и получите в заказе, если в меню не указано иное). На 15 мин. замаринуйте 200 г тонко нарезанного филе свинины в 2 ст. л. мелко натертого свежего имбиря, 2 ст. л. соевого соуса и 2 ст. л. сладкого рисового вина мирин. Стараясь действовать быстро, обжарьте свинину на растительном масле и разложите на две тарелки. Влейте маринад в кастрюлю, прогрейте и вылейте на свинину. Подавайте с рисом и миской супа мисо.

**Имбирь и томаты.** Чтобы приготовить пикантный имбирный томатный соус, Миссис Битон (*Mrs Beeton*) советует потушить около килограмма спелых томатов в глиняной посуде при 120 °C (отметка «0,5» на газовой плите) в течение 4–5 часов. Дайте смеси остыть до комнатной температуры, выньте кожуру и смешайте мякоть с соком, оставшимся в посуде. Добавьте 2 ч. л. порошка имбиря, 2 ч. л. соли, мелко нарезанные зубчики чеснока из целой головки, 2 ст. л. уксуса и щепотку кайенского перца. Разлейте смесь по бутылкам и поставьте их на хранение в холодное место. Соус можно съесть сразу, но стоит учесть, что спустя несколько недель его вкус заметно улучшится. Вкус будет еще лучше, если вместо порошка имбиря приготовить свой собственный тертый имбирь. Для этого просто натрите немного свежего имбиря на противень и оставьте сохнуть в течение 3–4 дней (или меньше, если стоит солнечная погода). Держите сушеный имбирь в банке, дробите в мельнице для специй по мере необходимости. При желании можно не чистить имбирь от кожуры: она придает смеси более земляной и ореховый вкус. Очищенный имбирь имеет более легкий вкус.

**Имбирь и тыква баттернат.** В большинстве рецептов тыква баттернат и просто тыква взаимозаменяемы. Скажем, в тыквенном пироге, куда добавлены специи и сахар, одну тыкву можно заменить другой, и мало кто заметит эту подмену. Отметим, что специи, используемые при приготовлении тыквенного пирога, представляют собой смесь имбиря, корицы, гвоздики, мускатного ореха и душистого перца. Те же ингредиенты составляют популярную в Англии приправу, которая носит маловыразительное название «Смесь специй» (*Mixed Spice*). Когда-то ее называли приправой для пудинга. Мне это название кажется более правильным – не только потому, что оно легче запоминается, но и из-за того, что позволяет избежать путаницы с душистым перцем. Последний по-английски называется *allspice*, «все специи», хотя представляет собой не смесь, а одну специю, душистый перец, во вкусе которого доминирует эвгенол – соединение, определяющее также вкус гвоздики. А название «все специи», видимо, используется потому, что во вкусе душистого

перца имеются также ноты корицы и мускатного ореха. См. также **Тыква баттернат и розмарин**.

**Имбирь и чеснок.** *См. Чеснок и имбирь*

**Имбирь и чили.** Чили может объяснить имбирю, что такое настоящая острота. Возможно, именно поэтому производители иногда добавляют немного чили к имбирному элю, чтобы он казался крепче. Чили и имбирь образуют пару в соусе, который подают с цыпленком с рисом по-хайнаньски. Это блюдо возникло в провинции Хайнань, на острове, расположенном у южного побережья Китая, но постепенно стало очень популярно в Малайзии, Тайване и Сингапуре, где местные жители весьма часто считают его своим национальным блюдом и подают в нескольких сетях местных ресторанов. Возможно, вы тоже захотите сделать это популярное блюдо. Отмечу, что соус представляет собой просто свежий чили, перетертый со свежим имбирем и чесноком, который иногда ослабляют небольшим количеством уксуса, сока лайма или бульона. Цыпленок варится целиком в подсоленной воде с имбирем и зеленым луком. Рис нужно готовить, используя некоторое количество нутряного жира и воды, в которой варился цыпленок (правда, теперь это не вода, а вкусный бульон). Кусочки мяса подают при комнатной температуре, политые соевым и кунжутным маслом. В отдельном блюдце подают соус для макания, который состоит из имбиря и чили. На первый взгляд все просто, но учтите, что главное в этом блюде – расположить кусочки мяса на блюде так, чтобы они выглядели как целый цыпленок.

**Имбирь и шоколад.** Надкусите кусочек имбиря, покрытого хорошим шоколадом, и вы услышите скрип, с которым ваши зубы погружаются в сочные волокна имбиря. Сложная горечь темного шоколада и его сильный, почти ментоловый аромат обеспечивают идеальный контраст со сладким теплом имбиря. Я люблю сочетать эти два компонента в печенье во флорентийском стиле. Конечно, оно не выглядит столь эффектно, как выпечка с засахаренными фруктами, которая больше напоминает ювелирные изделия, но зато, вне всякого сомнения, это печенье намного вкуснее «ювелирки». Растопите 15 г несоленого сливочного масла в кастрюле, стоящей на слабом огне. Добавьте 40 г сахарной пудры, 2 ч. л. пшеничной муки и 2 ст. л. сливок, медленно доведите до кипения. Проварите на медленном огне в течение 1 мин., затем добавьте 50 г нарезанного засахаренного имбиря, 50 г хлопьев миндаля и снимите с огня. Когда смесь охладится до комнатной температуры, выложите чайной ложечкой порции смеси на противень, застланный кулинарной бумагой, и сформуйте из них аккуратные кружочки.

Удостоверьтесь, что они находятся на расстоянии нескольких сантиметров друг от друга и не сольются в духовке в одну липкую массу. Выпекайте при 190 °C (отметка «5» на газовой плите) в течение примерно 12 мин. Дайте остыть несколько минут, чтобы кружочки затвердели, а затем перенесите их на решетку, где они остынут окончательно. Растопите 75 г качественного темного шоколада, нанесите его на гладкие стороны флорентийского печенья. Не забудьте провести в теплом шоколаде волнистые линии с помощью вилки.

**Имбирь и яйца.** В Китае существует блюдо «столетние яйца». Делаются они так: сырые куриные или утиные яйца или обмазывают полужидкой смесью из сока лайма, соли, золы сосновых поленьев и воды, а затем хранят их в течение нескольких недель (или дольше) в глиняном горшке, или просто закапывают в землю. Очистив после этого яйцо, можно обнаружить, что белок затвердел и приобрел янтарный цвет, так что по консистенции напоминает желе с чаем, а желток потемнел и стал серо-зеленым. Яйца, имеющие сильный запах серы и резкий вкус аммиака, обычно подают с ломтиками маринованного имбиря в качестве закуски. В Англии «долгоиграющее» яйцо готовят иначе: его варят, очищают и маринуют в уксусе; такая закуска типична для закусочных, где подают чипсы, и местных пабов. В пабах традиция предписывает обжаривать маринованные яйца в оболочке из хрустящих чипсов (хороший бармен сделает это за вас). Обычно в качестве приправ используются чипсы с солью и уксусом, но превосходным вариантом является и вустерширский соус с его кисло-сладкой пряностью.

# Кардамон

Откройте банку стручков кардамона, и вы, скорее всего, сразу вспомните о камфарной мази или ментоловом карандаше для снятия заложенности носа. Аналогично лавровому листу и розмарину кардамон содержит отчетливые ноты камфары и эвкалипта. Как член семейства имбирных он также демонстрирует цитрусовые и цветочные качества. При этом в зависимости от страны происхождения в кардамоне может превалировать или эвкалипт, или цветочно-цитрусовый вкус. Но независимо от того, какой компонент доминирует, свежие нотки кардамона хорошо нейтрализуют жирность, особенно в том случае, если она создана ингредиентами, которые позволяют подчеркнуть пряность кардамона, например сливками, шоколадом, орехами или рисом со сливочным маслом.

**Кардамон и абрикос.** Кардамон и абрикос образуют пару в выпечке, например в датском печенье с абрикосами или в крамблах, а также в джемах. Курага, варенная в сиропе с кардамоном, – знаменитое блюдо Кашмира. Попробуйте сделать тарт с абрикосами и роскошным заварным кардамоновым кремом. Разотрите 50 г сахарной пудры с тремя желтками. Продолжая взбивать массу, добавьте к ней 20 г простой муки и 20 г кукурузной муки. Вскипятите 300 мл молока с тремя размятыми коробочками кардамона и 0,5 ч. л. экстракта ванили. Выньте стручки и при постоянном помешивании влейте молоко в яичную смесь. Перелейте жидкость в большую кастрюлю и доведите до кипения, дождитесь, пока на поверхности не начнут лопаться большие пузыри. Уменьшите огонь и варите около 5 мин., пока масса не станет очень густой. Остудите крем, используйте его для заполнения готового коржа из сладкого теста диаметром 23 см. Выложите сверху половинки примерно 15 проваренных абрикосов (без косточек) и покройте глазурью из абрикосового джема.

**Кардамон и банан.** Банан и кардамон объединяются в мягком индийском блюде райта (*raita*). Некоторые кладут в него кусочки банана, но я предпочитаю делать из пары не совсем спелых бананов пюре и смешивать его с 0,5 ч. л. молотого кардамона, щепоткой сушеного чили и 150–250 г йогурта. Масса последнего компонента зависит от того, насколько рыхлое или густое «сопровождение» требуется главному блюду (отличный

партнер для такого банана – очень острое и пряное карри из ягненка).

**Кардамон и баранина.** В Кашмире кардамон используют для обогащения вкуса котлет из ягнятины, которые называются гоштаба (*goshtaba*). При их приготовлении небольшие куски мяса тщательно растирают с бараньим жиром, в результате чего образуется супермягкая смесь, по своей текстуре напоминающая кашемир. Меньше времени на приготовление требует блюдо элаичи гошт (*elaichi gosht*), которое представляет собой сочетание баранины с необычно большим количеством кардамона. Вот рецепт его приготовления, который приводит Мадхур Джаффри (*Madhur Jaffrey*). Нагрейте в большой сковороде 3 ст. л. растительного масла, добавьте 2 ст. л. мелко молотого кардамона (если вы не боитесь появления клетчатки в соусе, то лучше измельчать прямо стручки с семенами). Перемешайте один раз, добавьте нарезанное кубиками мясо (лопатку ягненка). Продолжая перемешивание, прогрейте мясо на сильном огне в течение 2 мин., затем добавьте два нарезанных томата и небольшую мелко нарезанную луковицу красного лука. Перемешивайте мясо еще в течение 3 мин., затем добавьте 1,5 ч. л. гарам масалы, 1 ст. л. томатной пасты, 1,5 ч. л. соли и 625 мл воды. Тушите на медленном огне под крышкой в течение 1–1,5 часа, добавьте побольше молотого черного перца и подавайте к столу с хлебом или рисом.

**Кардамон и бекон.** Черный кардамон тесно связан с зеленым – оба отличает теплый аромат, но на вкус черный кардамон немного более горький.

Подсушивание его на огне придает черному кардамону тот дымный вкус, который демонстрирует зеленый кардамон в сочетании с виски *Laphroaig*. Добавьте несколько стручков черного кардамона в тушеное мясо или в суп – и в их вкусе появятся тонкие ноты бекона.

**Кардамон и белый шоколад.** *См. Белый шоколад и кардамон*

**Кардамон и ваниль.** *См. Ваниль и кардамон*

**Кардамон и груша.** *См. Груша и кардамон*

**Кардамон и имбирь.** *См. Имбирь и кардамон*

**Кардамон и кокос.** *См. Кокос и кардамон*

Кардамон и корица – это легендарные любовники: Кришна и его вечная супруга Радха. Вместе они добавляют сладкие, ароматные ноты к индийским и пакистанским молочным десертам. Я объединяю эту пару в горячем напитке типа чая, который дает огромную фору какао с точки зрения цены. Влейте в кастрюлю кружку молока, положите палочку корицы и две-три измельченных коробочки кардамона и медленно доведите молоко

до кипения. Снимите с огня, процедите обратно в кружку, добавьте сахар по вкусу. Напиток можно охладить или использовать его для приготовления вкусного банановомолочного коктейля.

**Кардамон и кофе.** *См. Кофе и кардамон*

**Кардамон и манго.** Очень популярное сочетание в Индии. Яркость кардамона в сочетании с кислинкой йогурта может спасти вкус перезрелых манго в ласси (*lassi*). Смешайте мякоть одного манго с 250 г йогурта, 125 мл молока, щепоткой молотого кардамона и одним-двумя кубиками льда. Попробуйте, достаточно ли в смеси кардамона. При необходимости подсластите десерт сахаром, медом или даже не самым вкусным кленовым сиропом – все они имеют приятное сродство со смолистыми компонентами манго.

**Кардамон и миндаль.** Северные страны поглощают непропорционально большую часть мирового урожая кардамона, ибо здесь принято обильно сыпать его в торты, булочки и пирожные. Так, финская пулла (*pulla*) представляет собой «плетенку» из сдобного теста с кардамоном, норвежские горо (*goro*) – это тонкие хрустящие вафли со вкусом кардамона, которые выглядят как обложки старых священных книг. Хворост фаттигман (*fattigman*) делают из такого же теста, но формуют с помощью специального режущего инструмента и обжаривают во фритюре. На «жирный день» (соответствует русской Масленице) в Швеции делают душистые булочки с кардамоном, которые называются семла (*semla*); при этом каждую булочку разрезают и заполняют основу миндальной пастой и каплями крема, после чего возвращают верхнюю часть булочки на место и посыпают ее сахаром. Те, кто не силен в выпекании булочек, найдут этот сезонный деликатес в магазине *Ikea*.

**Кардамон и морковь.** *См. Морковь и кардамон*

**Кардамон и роза.** *См. Роза и кардамон*

**Кардамон и семена кориандра.** Обе специи демонстрируют отчетливые цитрусовые ноты. Если вы обнаружите, что у кардамона слишком сильна камфарная компонента, чтобы использовать его в сладком блюде, «разбавьте» его небольшим количеством дробленых семян кориандра. Красивые цветочные качества кориандра гармонично сочетаются со сладостью кардамона.

**Кардамон и шафран.** Шафран разделяет страсть кардамона ко всему пышному и сливочному – такие продукты прекрасно дополняют его лимонный характер. Прекрасная пара для мороженого, заварного крема и пирожных. В малых количествах используются в несладких блюдах из риса.

**Кардамон и шоколад.** *См. Шоколад и кардамон*

# Ежевика и кустарники

Розмарин
Шалфей
Можжевельник
Тимьян
Мята
Черная смородина
Ежевика

# Розмарин

Розмарин, как и шалфей, демонстрирует «эвкалиптовый» характер, но он слаще шалфея и содержит больше сосновых и цветочных нот. Существует много разновидностей розмарина. Среди тех сортов, которые особенно хвалят за вкус, выделяются Tuscan Blue с его нежным лимонно-сосновым ароматом, Spice Island, имеющий оттенки гвоздики и мускатного ореха, а также Sissinghurst Blue с ярко выраженной дымной компонентой, который прямо просится в барбекю. Тщательно высушенный розмарин имеет хороший вкус, но теряет ту сложность, которая присуща свежему розмарину, и становится похожим на другие сушеные травы. Розмарин – это классический партнер для баранины и козьего сыра; в сладких блюдах он также образует отличные сочетания с шоколадом, апельсинами и лимонами.

**Розмарин и абрикос.** Пухлое сладкое печенье с начинкой мамул (*ma'mool*), распространенное по всему Ближнему Востоку и Северной Африке, как правило, содержит смесь фиников и грецких орехов, приправленных корицей. Рассыпчатое тесто дает приятный контраст с плотной тягучей начинкой, при изготовлении которой могут использоваться самые разные комбинации сухофруктов и грецких орехов. Надо помнить, что при сушке абрикосы теряют часть своих фруктовых ароматов и запаха лаванды и могут стать довольно кислыми на вкус. Розмарин, который напоминает о лаванде, восстанавливает некоторые тонкие характеристики этих ароматов. Всыпьте 225 г простой муки в кухонный комбайн, добавьте 110 г несоленого сливочного масла, нарезанного кубиками размером 1 см, перебейте до образования крошек. Постепенно добавьте 1 ст. л. розовой воды и 3–4 ст. л. молока. Замесите тесто, дайте ему отдохнуть в холодильнике. Положите в кастрюлю 120 г измельченной кураги, 100 г смеси из нарезанных орехов, 1 ст. л. мелко нарезанного розмарина, 50 г сахара и 4 ст. л. воды. Варите на среднем огне, пока вода не испарится, добавьте 75 г молотого миндаля и убедитесь, что масса хорошо перемешана. Когда смесь немного остынет, разделите тесто на 20 частей и сверните их в шарики. Нажмите на шарик пальцем, чтобы образовалась вмятина, положите в нее абрикосовую смесь и натяните на нее тесто так, чтобы абрикосов не было видно. Поместите шарики на

смазанный растительным маслом противень и немного придавите их зубцами вилки. Выпекайте 20 мин. при 160 °С (отметка «3» на газовой плите). Остывшие шарики посыпьте сахарной пудрой.

**Розмарин и анчоусы.** *См. Анчоусы и розмарин*

**Розмарин и апельсин.** Цветы апельсина стали популярным свадебным символом в XIX веке – именно тогда их стали использовать для украшения тортов, включать в букеты или вышивать их подобия на фате невесты. Цветок апельсина (флёрдоранж) означал удачу, невинность, счастье и плодородие. За розмарином шлейф «брачных» ассоциаций тянется еще дольше. Так, веточка розмарина была в прическе Анны Клевской, когда она выходила замуж за английского короля Генриха VIII. С тех пор розмарин (и по гораздо менее серьезным поводам) используется как символ верности и памяти. Собственно говоря, цветок апельсина и розмарин и сами по себе представляют счастливую пару. Шеф-повар Аллегра МакЭведи (*Allegra McEvedy*) приводит рецепт приготовления пирога с ароматом апельсина, который делают из молотых орехов кешью и семолины. В финале готовый пирог сбрызгивают апельсиновой водой и поливают сиропом со вкусом розмарина. Этот изыск делается для подруги, только что завершившей свой медовый месяц, в знак того, что теперь ей не нужно следить за размерами своих платьев.

**Розмарин и арбуз.** Розмарин – лучший друг шашлычника! Удалите иглы, пройдясь против них плотной тканью, – и перед вами идеальный шампур, к тому же готовый передать свой неповторимый вкус мясу. Другой вариант – приготовить мясо «с дымком», бросив горсть веточек розмарина на угли, когда мясо или овощи будут почти готовы. Американский автор книг по кулинарии Марк Битман (*Mark Bittman*) предлагает жарить на гриле арбузные стейки с розмарином. Нарежьте небольшой арбуз (в том числе корки) на «стейки» толщиной 5 см. Зубцами вилки удалите как можно больше семян, стараясь не разрушить мякоть. С помощью кулинарной кисти смажьте «стейки» смесью из 4 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. мелко нарезанного розмарина, соли и перца, затем прогрейте на жаровне для барбекю по 5 мин. с каждой стороны. Подавайте с дольками лимона. Такие «стейки» очень хорошо подходят к барбекю из свинины.

**Розмарин и баранина.** Горький, отдающий зеленью вкус розмарина маскирует жирность ягнятины, а присущие ему ноты сосны и эвкалипта могут освежить мясо дичи. Эти особенности могут объяснить, почему розмарин так же хорошо действует на жирные куски ягнятины, на мясо молодых барашков и на достаточно долго хранившуюся баранину. Итальянцы делают с розмарином даже блюда из молодых ягнят, в том числе аббачио

(*abbacchio*) – ягненка в возрасте нескольких недель, которого поят молоком, а потом целиком зажаривают на Пасху. Фарш из баранины с розмарином может служить хорошей начинкой для колбас или отличным соусом для толстых лент пасты. Американский шеф-повар Дуглас Родригес (*Douglas Rodriguez*) подавал к столу фарш из баранины и жареную вырезку из ягненка с розмарином на лепешках вместе с изюмом, кедровыми орешками и козьим сыром.

**Розмарин и виноград.** *См. Виноград и розмарин*

**Розмарин и горох.** *См. Горох и розмарин*

**Розмарин и грибы.** В чикагском ресторане *Alinea* Грант Акац (*Grant Achatz*) делает торт с грибами мацутаке (*matsutake*) и карамель из мацутаке, которые подают с кубиками желе из розмарина и хересового уксуса, посыпанными солью с кедровым орехом, сдобренной мастикой – ароматической смолой мастикового дерева. Отмечается, что это сочетание имеет «осенний» характер с сильными нотами вечнозеленых растений. Действительно, розмарин – это вечнозеленый кустарник, как и мастиковое дерево *Pistacio lentiscus*, вкусная смола которого используется, в том числе, в качестве ароматизатора для популярной в Греции жевательной резинки. Ну а кедровые орехи говорят за себя сами. Высоко ценимый в Японии гриб мацутаке не имеет во вкусе «вечнозеленых» компонентов, хотя и растет под соснами: его название переводится как «сосновый гриб». Главная его особенность – аромат: сильный, с отчетливыми нотами корицы; что касается вкуса, то он у мацутаке гораздо менее замечательный. В Японии эти грибы собирают, готовят на открытом воздухе над сосновыми дровами и едят с соевым соусом. См. также **Говядина и грибы**.

**Розмарин и жирная рыба.** Когда резкий розмарин встречается с раздражающе жирной рыбой наподобие сардины или макрели, они «отбивают» друг у друга жесткие послевкусия и превращаются если не в уточненную, то, несомненно, в феерическую пару. Мелко нарежьте немного розмарина и петрушки, объедините их с небольшим количеством тертого пармезана. Выложите ложкой эту начинку в потрошеную рыбу, запеките ее на гриле и подавайте с лимоном.

**Розмарин и картофель.** *См. Картофель и розмарин*

**Розмарин и каштаны.** *См. Каштаны и розмарин*

**Розмарин и козий сыр.** *См. Козий сыр и розмарин*

**Розмарин и лимон.** *См. Лимон и розмарин*

**Розмарин и лук.** Сокка (*Socca*), теплый гороховый хлеб (или блин – все зависит от точки зрения), купленный на старом рынке в Ницце, в момент пересечения итальянской границы в Лигурии

тут же превращается в хлеб фарината (*farinata*) – здесь часто продают его ломтиками, посыпанными мелко нарезанными розмарином и луком. Как сокка, так и фарината выпекается на специальных сковородках, так что постоянно выпекать такой хлеб у себя дома довольно трудно – но тем интересней. Размешайте 200 г муки из нута (в индийских магазинах она также называется *gram flour*) в 300 мл теплой воды, добавьте 2 ч. л. соли и 3 ст. л. оливкового масла и оставьте на несколько часов. Возьмите тяжелый жаропрочный противень (круглый – диаметром 25 см, квадратный – размером 20–23 см) и обильно смажьте его оливковым маслом. Нагрейте противень в духовке до 220 °C (отметка «7» на газовой плите), а затем выньте и покройте его тонким слоем жидкого теста. Поставьте противень обратно в духовку на 10–15 мин. (лучше следить за ним на тот случай, если тесто начнет подгорать). Выньте корж, посыпьте его очень мелко нарезанными розмарином и луком. Первый теплый корж нужно съесть за то время, пока готовится второй.

**Розмарин и миндаль.** *См. Миндаль и розмарин*

**Розмарин и оливки.** *См. Оливки и розмарин*

**Розмарин и ревень.** «Воссоздавать ресторанное блюдо у себя дома, – говорит Элен Ренни (*Helen Rennie*) с ресурса *culinate.com*, – это все равно что собирать пазл». В *Rendezvous*, ресторане Стива Джонсона (*Steve Johnson*) в штате Массачусетс, Ренни подали компот из ревеня, кураги и сушеной клюквы, и ее захватила идея повторить это блюдо. Как оказалось, ключ к успеху был в том, чтобы в течение нескольких дней мариновать плоды в меде и розмарине. Вкус розмарина хорошо сочетается с острыми, фруктовыми вкусами апельсина и лимона, и, как легко видеть, это же справедливо по отношению к ревеню.

**Розмарин и свинина.** Во Флоренции есть отличная маленькая остерия, которая называется *Il Cinghiale Bianco*. Как найти? Пройдите по мосту Понте Веккьо, двигаясь с северной стороны реки, проскользните мимо сенегальских лоточников, торгующих сумками «ручной работы», сразу сверните направо и… В общем, это внизу на Borgo San Iacoro, с левой стороны. (Если вы свернете после моста налево, то выйдете к фантастической забегаловке с чахлыми цветочками на столах и коллекцией засаленных рисунков. Но это материал для другой книги.)

Закажите *arista al forno con patate*, сказочно мягкую обжаренную свинину с острой подливкой, сопровождаемую жареным картофелем с розмарином. Розмарин сразу придает блюду пьянящий аромат Флоренции – столь сильный, что вы можете заработать синдром Стендаля еще до того, как посетите базилику Санта-Кроче (церковь Святого Креста), где, как

признался классик французской литературы, с ним произошло сдедующее: «У меня забилось сердце, мне показалось, что иссяк источник жизни, я шел, боясь рухнуть на землю…» Впрочем, это блюдо может вызвать не только синдром Стендаля, но и стокгольмский синдром – симпатию жертвы к захватчику. Ведь вы с удовольствием согласитесь остаться здесь навсегда!.. А в Лацио, к югу от Флоренции, подают порчетту (*Porchetta*) в виде куска свинины с косточкой, начиненной розмарином, чесноком и (наверное) фенхелем и обжаренной на вертеле. Особенно часто такую порчетту можно видеть на ярмарках, где ломти свинины зажимают, как в сэндвичах, между ломтями плотного белого хлеба, иногда с брокколи.

**Розмарин и тыква баттернат.** *См. Тыква баттернат и розмарин*

**Розмарин и фундук.** *См. Фундук и розмарин*

**Розмарин и чеснок.** *См. Чеснок и розмарин*

**Розмарин и шоколад.** Прохладные, «вечнозеленые» вкусы розмарина особенно хорошо различимы на фоне темного шоколада. Вам это напоминает прекрасное сочетание шоколада и кардамона? Все потому, что в розмарине и в кардамоне (а также в лавровом листе) доминирующим вкусовым соединением является цинеол. (Помните, какие благодаря ему получаются молочные десерты?) Цинеол демонстрирует древесные, эвкалиптовые, а также легкие мятные ноты. В розмарине к ним присоединяются перечные и камфарные компоненты, а кардамон сдвигает вкус в цитрусовом, цветочном направлении. В результате можно, наверное, сказать, что шоколад с розмарином является зимней альтернативой шоколада и кардамона. Приведенный ниже рецепт «Горшочков с шоколадом и крема с розмарином» (*Little Pots of Chocolate and Rosemary Cream*) придумал шеф-повар Дэвид Уилсон (*David Wilson*). В кастрюле из нержавеющей стали перемешайте 250 г сахарной пудры с 250 мл белого сухого вина и соком одного лимона. Аккуратно прогрейте, постоянно помешивая, пока сахар не растворится. Добавьте 600 мл сливок и осторожно варите при постоянном помешивании до загустения. Добавьте один стебель розмарина (или 1 ч. л. сушеного розмарина) и 165 г тертого темного шоколада. Помешивая, доведите до кипения, дождитесь, пока шоколад не растворится, а затем уменьшите нагрев и проварите на медленном огне в течение 20 мин., пока смесь не станет темной и густой. Охладите смесь, перелейте ее в восемь маленьких горшков (или даже десять, это очень сытное блюдо), накройте крышкой и поставьте в холодильник до подачи на стол.

# Шалфей

Эта грубоватая травка – не на всякий вкус: некоторые считают шалфей слишком сильным, другие – слишком горьким, третьих отпугивают «медицинские» ассоциации, связанные с его камфарно-эвкалиптовым вкусом. В свежем шалфее больше легких, лимонных нот, но при сушке они теряются, шалфей приобретает более сильный «сенной» характер с тонами затхлости. Как свежий, так и сушеный шалфей имеет особое сродство с плотными сладко-солеными кушаньями, которые выигрывают от соседства с его ярко выраженным вкусом и горьким послевкусием, – тыквой баттернат, фасолью, вареным луком, свининой и куриным мясом.

**Шалфей и ананас.** *См. Ананас и шалфей*

**Шалфей и анчоусы.** *См. Анчоусы и шалфей*

**Шалфей и бекон.** Один мой друг держал студию, в которой проходили занятия кулинарией. Однажды вечером там был устроен конкурс поваров. Мы увлеченно шинковали, смешивали, бланшировали и нарезали соломкой. Спустя некоторое время к нам присоединился чем-то озабоченный человек, который быстро нацарапал на доске рецепт своего кушанья, пошаманил над ним целых пять минут, затолкал блюдо в духовку и растворился среди участников вечеринки с бокалом вина в руке. Нечего говорить – именно он и стал победителем конкурса. Я списала его рецепт – это был мой утешительный приз. Блюдо оказалось адаптированной версией ризотто с запеченной панчеттой, луком-пореем и шалфеем от Делии Смит (*Delia Smith*). Запекание в духовке может привести к утрате текстурной подлинности исходного блюда, но зато позволяет поболтать с гостями (или с явно неравнодушными судьями на неофициальном кулинарном конкурсе, задуманном как развлечение, которое должно было доставить участникам немного удовольствия). Вот как он приготовил это блюдо. Найдите подходящую жаровню – она должна быть достаточно большой, чтобы вместить все ингредиенты, и достаточно универсальной, чтобы ее можно было переставить прямо с плиты в духовку. Разогрейте в жаровне немного оливкового масла и пожарьте в нем до мягкости 200 г жирного копченого бекона с мелко нарезанным луком. Добавьте 175 г риса для ризотто и перемешайте, чтобы зерна оказались в жире. Добавьте 75 мл белого вина, 500 мл бульона, 2 ч. л. нарезанного шалфея и приправы по вкусу. Доведите массу до

кипения и переместите ее в духовку, нагретую до 150°С (отметка «2» на газовой плите). Протушите в течение 20 мин., выньте из духовки, перемешайте рис, размешайте в рисе 2 ст. л. тертого пармезана и поставьте обратно в духовку на 15 мин. Высыпьте на готовое блюдо 50 г тертого пармезана и подавайте к столу.

**Шалфей и голубой сыр.** *См. Голубой сыр и шалфей*

**Шалфей и лук.** *См. Лук и шалфей*

**Шалфей и можжевельник.** *См. Можжевельник и шалфей*

**Шалфей и печень.** Легендарная вкусовая пара. Печень привносит в союз свежие нотки сосны и кедра, компенсируя вкус крови, который объединяет эти ингредиенты. Будете готовить – остановитесь на минуту, чтобы рассмотреть текстуры компонентов. Я, например, не могу приготовить брускетту из куриной печени и шалфея, не потерев о щеку листья с нежным пушком. А готовая печень иногда выглядит как замша, что заставляет меня вспоминать книги английского детского писателя Теда Хьюза и думать о грубой одежде обитателей влажных долин.

**Шалфей и прошутто.** Соленый окорок прошутто – один из немногих ингредиентов, способных «раскрутить» всегда серьезный шалфей на показ своей забавной стороны. При приготовлении блюда под названием *saltimbocca* (что по-итальянски означает «прыгает в рот») ломтик прошутто кладут на панированный эскалоп из телятины, индейки, свинины, на цыпленка или даже на филе плоской рыбы, например камбалы, и прикрепляют к нему с помощью палочки для коктейля лист шалфея. Эскалоп быстро обжаривают с обеих сторон (сначала с той, которую украшает шалфей, чтобы масло впитало его аромат). Будете готовить это блюдо – оставьте эскалоп в теплом месте на то время, пока вы деглазируете сковороду, то есть собираете с нее вкусный соус с помощью соответствующих компонентов: марсалы, если речь идет о телятине или цыпленке, рыбного бульона или белого вина, если вы готовили камбалу, и т. п.

**Шалфей и свинина.** Элизабет Дэвид (*Elizabeth David*) не любит шалфей, поскольку ей кажется, что он имеет неустранимый вкус запекшейся крови. Англичане, утверждает она, привыкли к такому вкусу, потому что они обычно сочетают шалфей с гусем или уткой (в частности, в виде начинки из шалфея и лука). Но в наши дни большинство англичан, скорее всего, связывают вкус шалфея со свининой, поскольку его часто кладут в колбасы. В Италии существует блюдо из свиной корейки, которую медленно тушат в молоке с ароматом шалфея и лимона. Я как-то сделала это блюдо дома, но, вопреки ожиданиям,

вкусовая память перенесла меня вовсе не к ржаво-красным крышам и темным портикам Болоньи. Нет, неистребимая ассоциация с колбасой выдернула меня прямо в Лохсайд, в Шотландию, где я снова обнаружила себя в унылой комнате для завтраков в гостинице типа «bed and breakfast», где я очищала свою тарелку в оглушительном молчании.

**Шалфей и твердый сыр.** *См. Твердый сыр и шалфей*

**Шалфей и томаты.** В Италии шалфей используется как приправа к таким блюдам из томатов, как *fagioli all'uccelletto* (дословно – фасоль «Птичка») – на самом деле это просто паста каннеллини, приготовленная с томатами и шалфеем. Согласно Пеллегрино Артузи (*Pellegrino Artusi*), эти же ингредиенты традиционно использовались для приготовления настоящих маленьких птичек. А в кафе *Zuni* в Сан-Франциско делают песто с шалфеем: траву немного прогревают в оливковом масле, а потом растирают ее с большим количеством масла, чесноком, грецкими орехами и пармезаном. Здесь настоятельно рекомендуют подавать это песто к жареным блюдам, в состав которых входят томаты.

**Шалфей и тыква баттернат.** Попробуйте сырую тыкву баттернат – и вы поймете, что такое французский поцелуй с огородным пугалом: вкус соломы и влажных овощей. Тепловая обработка делает тыкву более мягкой и более сладкой – если только рядом нет шалфея. Его напористый вкус замывает сладость тыквы, раскрывая ее мясной вкус, ее мужественную сторону, так что баттернат начинает выглядеть в этом сочетании едва ли не хищником. В кафе *Chez Panisse* (Беркли, Калифорния, США) шалфей объединяют с тыквой баттернат в пицце с сыром азиаго (*Asiago*), а Русс Парсонс (*Russ Parsons*) приводит рецепт для ризотто с тыквой баттернат с гарниром из обжаренных листьев шалфея и обжаренных грецких орехов.

**Шалфей и цыпленок.** *См. Цыпленок и шалфей*

**Шалфей и яблоко.** Шалфей богат и властен, он стучит кружкой по столу и требует к себе в компанию весомые мясные блюда. Можно предположить, что бойкое яблоко с его фруктовым вкусом принесет в партнерство с шалфеем некоторую свежесть, но это не так. Шалфей настолько упрямо «шалфеен», что, несмотря на все усилия яблока, в этом союзе царят затхлость и мрак. Тем не менее шалфей и яблоко – это прекрасное сочетание для холодной погоды. Остановитесь на этом сочетании, если вам нужно приготовить птицу с плотной, насыщающей начинкой, или сделайте бульон из свинины с фрикадельками из шалфея и яблок. Чтобы сделать такие фрикадельки, положите 175 г самоподнимающейся муки в миску. Добавьте 75 г бараньего жира,

восемь-десять мелко нарезанных листьев шалфея и одно небольшое очищенное и тонко нарезанное яблоко. Постепенно влейте достаточно холодной воды, чтобы получился липкий, но пластичный кляр. С помощью пары ложек сделайте из массы фрикадельки, бросьте их в бульон, накройте крышкой и варите 15–20 мин. Ешьте в сырой и холодной гостиной в полной тишине под тиканье бабушкиных напольных часов.

**Шалфей и яйца.** Шалфей прекрасно себя чувствует в компании всех классических ингредиентов английского завтрака, но в данном случае я приведу навеянный Турцией рецепт от австралийского шеф-повара Нила Пери (*Neil Perry*), в котором сочетание яиц с шалфеем рассматривается с новой, неожиданной стороны. Раздавите один зубчик чеснока с 1 ч. л. соли, добавьте 90 г греческого йогурта и немного свежемолотого перца. Отложите чеснок в сторону, приготовьте четыре яйца пашот. Пока готовятся яйца, разогрейте в сковороде 100 г несоленого сливочного масла, добавьте 16 листьев шалфея и тушите, пока шалфей не станет хрустящим, а масло – темным. На каждую тарелку положите по ложке йогурта, сверху поместите яйцо пашот, приправьте солью, перцем, щепоткой порошка чили и, наконец, сбрызните шалфейным маслом. Перри предлагает также подавать к этому блюду немного нарезанного свежего чили. Конечно, вместо яиц пашот при желании всегда можно подать яичницу.

# Можжевельник

Вкус деревенской усадьбы. Можжевельник определяет основной вкус джина и часто сочетается с дичью. Обычно в таких кушаньях горькие ингредиенты уравновешиваются сладкими компонентами той же интенсивности, но можжевельник часто сочетается с другими горькими компонентами – черной смородиной, тоником, грейпфрутом или мясом с кровью. Ягоды можжевельника лучше раздавить, чтобы высвободить их густой хвойный вкус.

**Можжевельник и апельсин.** Похоже, сочетание джина с апельсином постепенно выходит из моды, но сама закаленная «зимняя» пара вкусов все еще находит себе на обеденном столе много дел. Можжевельник с апельсином часто используют как приправу к мясу с сильным вкусом (оленина, утка). Имеют они сродство и с другими плотными и горькими ингредиентами – капустой, цикорием, темным шоколадом. А пивоварня *Brootcoorens Brewery* в Бельгии варит *La Sambresse*, пиво со вкусом цедры горького апельсина и можжевельника.

**Можжевельник и говядина.** *См. Говядина и можжевельник*

**Можжевельник и грейпфрут.** Кингсли Эмис (*Kingsley Amis*) вспоминал, что во время путешествия в Нэшвилл, штат Теннесси, наслаждался коктейлем «Соленый пес» (*Salty Dog)*. Вот как делается такой коктейль. Опустите ободок бокала в воду, а затем погрузите его в соль. Осторожно влейте одну часть джина на две части свежего сока грейпфрута, добавьте лед и перемешайте. Кстати, Эмис называл джин с тоником «подозрительным» и «весьма недостойным приторным напитком, который лучше оставить женщинам, юнцам и перегонщикам виски». Он считал, что лучшая комбинация – это джин с водой, не в последнюю очередь потому, что в напиток безо льда можно плеснуть минеральной воды *Malvern*. Это даст вам шанс продегустировать неискаженные растительные вкусы джина и легче оценить разницу между его брендами. Он также считал джин с имбирным пивом и большим количеством льда «одним из великих лонг-дринков нашего времени».

**Можжевельник и капуста.** Чаще всего они встречаются в знаменитом блюде шукрут гарни (*choucroute garnie*), своего рода мясной лотерее, в которой призами служат мясные деликатесы: большие куски свиной грудинки, прямые «франкфуртские» сосиски, зловеще бледные колбаски *boudin blanc*, копченый

окорок, маринованные потроха и рульки. Да и сама квашеная капуста (*sauerkraut, choucroute*) это нечто намного большее, чем содержимое пластикового тазика. Мне в этом смысле очень нравятся тонкие ленточки бледной капусты, заквашенной в бочке, к которой добавляется характерный бальзамический вкус можжевельника. Его резкость хорошо противостоит сладкой жирности мяса, захлестывающей блюдо; можжевельник – это циник среди тучных толстяков.

**Можжевельник и лимон.** Можжевельник господствует над другими вкусами, составляющими характерную палитру джина, – в том числе над вкусами кориандра, дягиля, аниса, семян фенхеля, кардамона и апельсина. В результате одним из наиболее заметных вторичных вкусов джина остается вкус лимона – в первую очередь потому, что сам можжевельник имеет во вкусе цитрусово-лимонные ноты. Именно поэтому, в свою очередь, и настоящий лимон является классическим партнером для джина. При этом не так важно, плавает ли долька лимона в джине с тоником, входит ли его сок в коктейль «Том Коллинз» (*Tom Collins*), оказывается ли лимонный сок в классическом коктейле «Джин физз» (*Gin Fizz)* с сахаром, содовой и льдом или в миксере присутствует горький лимон, горечь которого, как и горечь тоника, объясняется присутствием хинина.

**Можжевельник и оливки.** Перелет вреден для организма. Множество видов соломки *Twiglets*. Горсть маслин. Коктейль «Кровавая Мэри» (*Bloody Mary*). О-о-очень маленький сэндвич. Два пакетика хрустящих закусок неизвестного национального происхождения. Бокал шампанского. Подозрительно однородный паштет с хлебным рогаликом. Бокал красного вина. Салат из чудовищно твердых томатов черри. Говядина по-бургундски, гарнир к которой (вареная морковь и картофельное пюре) подали, похоже, лишь для того, чтобы подчеркнуть странную невещественность мяса, полученного как будто от призрака коровы. Еще бокал красного. Ужасающий шоколадный мусс. Бейлис. Крекеры из кукольного домика с силиконовым сыром. Портвейн (хороший). Два кофе (отнюдь!). Пакет со снеками *Jaffa Cakes*. Ломтики сэндвичей «самолетного» размера «в три четверти». Чашка поистине отвратительного чая. Булочка с малиновым вареньем и кремом. Наконец, леденцы *Fox's Glacier Fruit*, чтобы не закладывало уши (естественно, пакетик с ними оказывается на самом дне моей дорожной сумки)… Прилетая в Международный аэропорт имени Джона Кеннеди, я зачастую чувствую некоторое переутомление… и нет от него лекарства лучше, чем грязный мартини. Грязный мартини – это обычный коктейль «Мартини» (*Martini*, джин и вермут), разбавленный

рассолом из банки с консервированными оливками. Как ни странно, мутный, солоноватый, маслянистый рассол активизирует вкус джина и возвращает аппетит.

**Можжевельник и прошутто.** *См. Прошутто и можжевельник*

**Можжевельник и ревень.** *См. Ревень и можжевельник*

**Можжевельник и свинина.** Яркая свежесть можжевельника легко нейтрализует жир. Можжевельник и свинина – это классическое сочетание для паштетов, но чтобы насладиться этим сочетанием, не обязательно ждать похода в магазин. Элизабет Дэвид *(Elizabeth David)* рекомендует смешивать измельченные сушеные ягоды можжевельника с нарезанной луковицей фенхеля, солью, оливковым маслом и чесноком и использовать эту смесь как приправу для свиных отбивных.

**Можжевельник и твердый сыр.** В Италии популярен пекорино джинепро (*Pecorino ginepro*), полутвердый сыр из овечьего молока, который вымачивают с можжевельником и бальзамическим уксусом. Это плотный и острый сыр, что, собственно говоря, и нужно ожидать от пекорино, а вкус можжевельника хорошо сочетается с пряным вкусом сыра.

**Можжевельник и черная смородина. См. Черная** *См. родина и можжевельник*

**Можжевельник и шалфей.** Во вкусе можжевельника есть намек на густой, но свежий аромат вечнозеленых растений, который прочищает нос при прогулке по хвойному лесу. Ягода можжевельника – это единственная съедобная специя, которую дают хвойные породы деревьев. Шалфей также демонстрирует ноты сосны, кедра, эвкалипта и перца; в паре с можжевельником он образует отличную начинку для утки. Возьмите 125 г свежих хлебных крошек, смешайте их с 2 ст. л. рубленого шалфея, 10 измельченными ягодами можжевельника и нарезанным луком, подвергшимся какой-либо тепловой обработке. Приправьте специями, добавьте немного лимонной или апельсиновой цедры.

# Тимьян

Данная глава в первую очередь посвящена тимьяну обыкновенному (Thymus vulgaris), но здесь упоминаются некоторые другие его сорта, например лимонный тимьян или апельсиновый тимьян. Обычный тимьян часто встречается у горных троп и прибрежных тропинок Средиземноморья; это растение с сильным вкусом и сладким, травянистым, теплым ароматом, который может напомнить о дымке или каком-то лекарстве. Я считаю, что тимьян передает саму суть слова «травяной». Его почти нейтральный аромат образует костяк запахов букета гарни или прованских трав. Горький, насыщенный вкус тимьяна расцветает в полной мере в долго томящихся томатных соусах, блюдах из тушеного мяса и супах из бобовых. В молочных продуктах он дает дразнящий намек на пышные пастбища; наконец, совершенно новое лицо тимьян получает в сладких блюдах.

**Тимьян и апельсин.** Тимол – соединение, которое отвечает за особый вкус тимьяна, – присутствует также в мандарине и тем отличает его от других представителей семейства апельсиновых. Будете чистить мандарин – вдохните аромат его корки, и вы обнаружите среди бодрого цитрусового запаха прекрасные травяные ноты. Апельсин и тимьян гораздо реже объединяют в пару, нежели лимон и тимьян, но в тех случаях, когда это делают, их часто используют при приготовлении дичи или крупной домашней птицы, например цесарки или индейки. Вкусы тимьяна и апельсина также встречаются в природе в так называемом апельсиново-бальзамном тимьяне (*orange balsam thyme*). У нас его найти трудно, но вот, например, в кулинарии Вест-Индии мускусная кожура этого цитруса используется как стандартная приправа при приготовлении говядины. Есть ли среди читателей обладатели апельсинового тимьяна, 45-килограммовой черепахи, нескольких трюфелей и котла размером (как я себе представляю) со спасательную шлюпку? Если есть, то я отсылаю вас к самой большой ссылке в романе Даниэля Дефо «Робинзон Крузо». Там вы узнаете, как все это приготовить вместе.

**Тимьян и баранина.** Классическое сочетание – несмотря на то, что баранину пока чаще готовят с розмарином и мятой. В ресторане *Papilles et Molecules* («Вкусовые рецепторы и молекулы») Франсуа Шартье (*François Chartier*), сомелье из Квебека,

анализирует пищу на молекулярном уровне, стремясь подобрать к блюдам «правильные» вина. Он отмечает, что ключом ко вкусу чабреца, как и баранины, является тимол (*thymol*), а потому эти продукты исключительно хорошо сочетаются с красными винами из региона Лангедок (юг Франции), вкус которых также содержит подобные ноты.

**Тимьян и бекон.** *См. Бекон и тимьян*

**Тимьян и белая рыба.** *См. Белая рыба и тимьян*

**Тимьян и говядина.** Делия Смит *(Delia Smith)* говорит, что всегда добавляет немного тимьяна в рагу, которые она делает из говядины. Не волнуйтесь, если вы не смогли достать свежего тимьяна – сушеный тимьян может оказаться даже лучше свежего. Да, тимьян – это одна из немногих трав, чей вкус при сушке усиливается. В самых благоприятных случаях вкус тимьяна принимает отчетливо пряный и дымный характер, что удачно дополняет его «исходный» травяной вкус. Результат – новые компоненты вкуса, обогащающие насыщенное мясное блюдо. Апельсиновый тимьян и тминный тимьян также хорошо сочетаются с жареной говядиной.

**Тимьян и грибы.** *См. Грибы и тимьян*

**Тимьян и жирная рыба.** *См. Жирная рыба и тимьян*

**Тимьян и козий сыр.** Сочетание сыра с тимьяном в ретроспективе прослеживается до времен Древнего Рима. На идею такого сочетания, возможно, указал естественный привкус тимьяна в молоке животных, которые питались травой с природных пастбищ. Сыр ров де гаррик (*Roves des Garrigues)*, изготовленный из сырого молока коз породы Rove в Провансе, имеет вкус тимьяна. Подобный же вкус имеют некоторые греческие сыры фета и флёр дю маки (*Fleur du Maquis*), а также овечий сыр с Корсики. В названиях обоих сыров присутствуют слова, которые можно перевести как «кустарник», что дает представление о том, какой душистый кустарник покусывали козы. Кстати, пчелы просто без ума от тимьяна, и тимьянный мед высоко ценится в Греции за его уникальный «напористый» вкус. Как хорошо, наверно, полить таким медом кусочек сыра!

**Тимьян и корица.** *См. Корица и тимьян*

**Тимьян и лимон.** *См. Лимон и тимьян*

**Тимьян и лук.** Тимьян добавляет глубины и свежести луковому супу-пюре. Нарежьте три-четыре луковицы, размягчите их в небольшом количестве смеси сливочного и растительного масел, положите несколько веточек тимьяна и дождитесь, пока они размягчатся (но не потемнеют). Добавьте 500 мл овощного или куриного бульона и 250 мл молока. Приправьте специями, затем доведите до кипения и кипятите на медленном огне

15 мин. Дайте немного остыть, удалите тимьян, при необходимости разбавьте, разогрейте и подавайте к столу. Если вас притягивает аромат этой специи, влейте в суп немного сливок и положите несколько крошечных листьев тимьяна.

**Тимьян и моллюски.** Тимьян может оказаться слишком энергичным для нежных моллюсков, которые более непринужденно чувствуют себя в компании базилика или эстрагона. Но в «деревенские» рагу с моллюсками или в похлебки чаудер (*chowder*), характерные для Новой Англии и Манхэттена, именно тимьян привносит вкусную пряную мятно-травяную базовую ноту. Данное простое блюдо даст вам возможность продегустировать это сочетание. Размягчите половину мелко нарезанной луковицы в оливковом масле, добавьте банку промытой и высушенной фасоли каннеллини и стебель свежего тимьяна. Приправьте смесь специями и оставьте ее медленно тушиться на слабом огне то время, пока вы будете обжаривать в сливочном масле несколько креветок с чесноком. Выньте тимьян, уложите фасоль аккуратной кучкой, положите сверху креветки.

**Тимьян и оливки.** Оба растения ведут борьбу за жизнь на каменистых, выжженных склонах Средиземноморья. «Дикий», насыщенный вкус тимьяна прекрасно контрастирует с тяжелым, сложным вкусом оливок – мрачным, как удар греческого церковного колокола в жаркий полдень.

**Тимьян и свинина.** К счастью, это сочетание «работает» при любой погоде… Во время нашей поездки в Дордонь дождь шел все утро, значительную часть дня, а большую часть ночи его можно было смело называть «ливень». Дождь унимался только для того, чтобы облака смогли накопить силы и со смехом посыпать нас тучными каплями ровно в тот момент, когда мы решали на цыпочках подобраться к барбекю. Я – оптимистка. Я планировала приготовить свиные сардельки с чесноком и жареный лук с тимьяном и уложить все это во французский хлеб, намазанный дижонской горчицей. Но когда дождь не соизволил прекратиться, я привела в действие план Б. Путаясь в слоях бесформенной «одежды для прогулок», я, невзирая на холод, пробралась на отсыревшую кухню, подала газ на плиту и исчиркала половину коробки спичек в попытке зажечь огонь. После того как мне это все-таки удалось, я нашла чугунок, выгнала из него пауков, залила внутрь масло, положила туда сардельки, несколько крупно нарезанных луковиц и вывалила баночку каких-то очень подозрительных бобов. Из заросшего сада я принесла веточку тимьяна, которая от дождя набухла и стала ярко-зеленой, и поместила ее в кастрюлю вместе с солью, перцем и продолжительным «бульком» вина. Поставив чугунок в духовку

и вознеся молитву верховному духу пропан-бутана, я присела у костра, который мой муж развел из стопки книг в мягкой обложке. Книги повествовали об идеалистах-англичанах, которые зачем-то вознаграждают себя поездками во Францию или Тоскану, и носили названия типа «Спотыкаясь об артишоки» (*Stumbling on Artichokes*) или «Что я забыл в этой Тулузе?» (*Nothing Toulouse*). Я очистила себя от нескольких слоев мембранной ткани *GoreTex* и флиса. Постепенно ароматы свинины, тимьяна и чеснока перебили грибковую вонь, царившую в давно опустевшем загородном домике. Бобы имеют свойство усиливать вкус и аромат блюда, и скоро обстановка стала казаться нам почти домашней. Конечно, было бы верхом дерзости именовать приготовленное мною блюдо кассуле (*cassoulet*), но раз уж эти пять дней во Франции назывались каникулами…

**Тимьян и томаты.** Томаты с тимьяном – это своего рода облегченный вариант томатов и орегано. И это не случайно. Вкус тимьяна определяется фенольным соединением под названием тимол, который по вкусу напоминает более мягкий и дружественный к потребителю карвакрол, ответственный за основной вкус орегано. Тимолом же определяется и вторичный вкус орегано, так что орегано и тимьян имеют много общего. Столь же ясно, что они могут сочетаться с одними и теми же вкусами, например вкусами баранины, козьего сыра и чеснока. Правда, орегано реже появляется в сладких блюдах, хотя шеф-повар Клод Бози (*Claude Bosi*) подает к столу охлажденной суп из апельсинов сорта Яффа (*Jaffa orange*) и йогурта с мороженым из орегано. Говорят, что в США рынок для выращенного орегано создали американские военнослужащие, которые вернулись домой после Второй мировой войны из Европы, где они попробовали пиццу со вкусом орегано. Во всяком случае, до середины XX века в США орегано выращивали мало.

**Тимьян и цыпленок.** *См. Цыпленок и тимьян*

**Тимьян и чеснок.** *См. Чеснок и тимьян*

**Тимьян и шоколад.** Новые лучшие друзья. Томас Келлер (*Thomas Keller*) подает их вместе в ресторанах *The French Laundry* (долина Напа, Калифорния) и *Per Se* (Нью-Йорк). На ваших глазах темные плитки шоколада посыпают морской солью *Maldon*, а затем поливают горячим оливковым маслом, которое плавит шоколад и открывает мороженое с тимьяном, которое находилось под шоколадом. Говорят, что в *Taillevent*, парижском ресторане, где когда-то работал Келлер, подавали мороженое с тимьяном и *moelleux au chocolat* (тортом, политым расплавленным шоколадом). Согласитесь, последний вариант дома воспроизвести несколько легче… Попробуйте заварной крем с тимьяном до его

второго нагревания, и, как мне кажется, у вас появится ключ к пониманию того, почему этой паре так хорошо вместе. Тимьян придает крему такой вкус, как будто последний появился не из миксера, а прямо с сочного деревенского пастбища, а темный шоколад, как известно, обожает, когда во рту с ним соседствует свежайший молочный шоколад. Для того чтобы сделать мороженое с тимьяном, положите примерно 10 веточек тимьяна с листочками в кастрюлю, влейте 275 мл цельного молока, нагрейте, а затем дайте остыть. Накройте кастрюлю крышкой и поставьте на ночь в холодильник. На следующий день снова прокипятите молоко с тимьяном и процедите смесь. В миске взбейте четыре яичных желтка с 90 г сахарной пудры, затем, помешивая, медленно влейте теплое молоко с ароматом тимьяна. Перелейте смесь в чистую кастрюлю и, помешивая, нагревайте на медленном огне, не давая ей закипеть, до тех пор, пока смесь не станет достаточно густой и перестанет сползать с тыльной части ложки. Процедите крем через мелкое сито, размешайте в нем 300 мл сливок, затем охладите и заморозьте в обычном порядке, как это вы делаете при приготовлении тортов. Можете также последовать рецепту приготовления шоколадного пудинга от Голтона Блэкистона (*Galton Blackiston*), который Делия Смит *(Delia Smith)* приводит в нескольких книгах и на своем web-сайте. Успех обеспечен!

# Мята

Мята – особа капризная; она темнеет и мрачнеет, когда ее пытаются резать ножом. В Великобритании мяту принято сочетать с «летними» продуктами: молодым картофелем, фруктами, маленькой морковью и горохом. При этом если не принимать специальные меры предосторожности, то тонкие вкусы этих продуктов могут скрыться под сладкой меланхолией мяты. А вот мята, сотрудничающая с сильными вкусами, реально поднимает настроение, как это имеет место в насыщенном мясном вьетнамском кушанье фо, или шашлыках из баранины, приготовленных на углях, в сыре фета или в темном шоколаде. На Ближнем Востоке мяту иногда сочетают с лимонной вербеной в успокаивающем чае. Различия во вкусах перечной мяты отчасти объясняются разным содержанием главного «охлаждающего» компонента – ментола. Мяту выращивают преимущественно из-за эфирного масла, используемого в кондитерской промышленности, в производстве мороженого, в стоматологии и при изготовлении мятного ликера Cre´me de menthe.

**Мята и авокадо.** *См. Авокадо и мята*

**Мята и анис.** *См. Анис и мята*

**Мята и апельсин.** Как могут люди в принципе восхищаться таким сочетанием? Они что, никогда не пили апельсиновый сок сразу после того, как почистили зубы?

**Мята и арахис.** Желе из мяты или разорванные листья мяты иногда сочетаются с арахисовым маслом в сэндвичах. Звучит ужасно? Попробуйте, прежде чем осуждать. На самом деле, если вы знакомы с гарниром из нарезанной мяты и обжаренного арахиса, который подается ко многим вьетнамским блюдам, легко сможете представить, насколько это может быть здорово. Шеф ресторана *The Kiwi* Питер Гордон (*Peter Gordon*) объединяет их в салате из огурцов, замаринованных в соке лайма. Тщательно обсушенные, подобные огурцы исключительно хорошо сочетаются с арахисовым маслом в сэндвичах с «французским» хлебом бан ми (*Bánh mì*). См. **Огурцы и морковь**, для получения более подробной информации об этой замечательной вьетнамской закуске.

**Мята и арбуз.** Великолепная вариация коктейля «Мохито» (*Mojito*). Сделайте мятный сироп, растворив 200 г сахара в 250 мл

воды, стоящей на слабом огне. Добавьте примерно 20 нарванных листьев мяты (нарвать их нужно для того, чтобы высвободилось эфирное масло) и оставьте сироп на плите до тех пор, пока он не приобретет приятный мятный аромат, а затем процедите и охладите. Отожмите немного жидкости из мякоти арбуза, процедите ее и влейте в бокал для хайбола. Добавьте несколько столовых ложек сиропа, чуть-чуть белого рома и немного льда.

**Мята и артишок.** *См. Артишок и мята*

**Мята и базилик.** *См. Базилик и мята*

**Мята и баранина.** *См. Баранина и мята*

**Мята и говядина.** Журналист газеты *Le Parisien* недавно написал, что британцы, которые подают к столу вареную говядину с мятой, не должны иметь права голоса при обсуждении сельскохозяйственной политики. По мнению этого журналиста, мы, британцы, пока только знакомимся с международной кухней и напоминаем незадачливого ребенка, которому мама дала в дорогу сэндвичи с яйцами, тогда как у представителей остальной Европы ранцы забиты вкуснейшей едой. Не буду говорить о том, что мы едим мяту с жареной бараниной, а не с вареной говядиной. Но не могу не отметить, что не только вьетнамцы кладут мяту с говядиной в свои вкусные супы, салаты и роллы. В Португалии во время праздника Святого Духа принято варить на медленном огне общий пряный мясной суп, порции которого потом выливают на толстый ломоть хлеба, кладут сверху кусок говядины, гарнируют капустой и украшают веточкой мяты.

**Мята и горох.** Горох с мятой – это Англия в июне. Вкус гороха прост и ярок, как солнечный свет, который слегка затеняется мятой с ее влажностью и мрачным характером. Она имеет свой собственный взгляд на то, каким должно быть лето.

**Мята и грибы.** *См. Грибы и мята*

**Мята и дыня.** *См. Дыня и мята*

**Мята и жирная рыба.** *См. Жирная рыба и мята*

**Мята и зира.** *См. Зира и мята*

**Мята и имбирь.** *См. Имбирь и мята*

**Мята и инжир.** *См. Инжир и мята*

**Мята и картофель.** Такое сочетание может встретиться в римских равиоли. Закуски, в которых сочетаются вкусы мяты и картофеля, популярны также в Индии. Здесь они более сладкие и мягкие, чем в Англии, где предпочитают хрустящие корочки. А вот в местах, расположенных ближе к нашему дому, ирландский шеф-повар Дарина Аллен (*Darina Allen*) добавляет нарезанную мяту в картофельный суп перед тем, как размешивать в нем сливки, и… новую порцию мяты. Но совершенно непревзойденный шедевр – это молодой картофель, тушенный с

мятой, на который брошен кусочек сливочного масла. Это отметил еще Джордж Оруэлл (*George Orwell*), который в своем эссе «В защиту английской кухни» (*In Defence of English Cooking*) провозгласил превосходство этого блюда над жареным картофелем, традиционным для большинства других стран.

**Мята и клубника.** *См. Клубника и мята*

**Мята и козий сыр.** *См. Козий сыр и мята*

**Мята и корица.** *См. Корица и мята*

**Мята и лайм.** *См. Лайм и мята*

**Мята и лимон.** Мята садовая не столь холодна и «ментолова», как мята перечная, и кажется теплее и слаще последней – особенно на фоне контрастных горьких и кислых вкусов. Попробуйте приготовить из нее домашний лимонад. Снимите длинные полосы цедры минимум с двух– четырех лимонов, стараясь, насколько возможно, не затрагивать белую «подкладку». Положите в кастрюлю 200 г сахара, влейте 200 мл воды, доведите до кипения, размешивайте, пока сахар не растает. Снимите сироп с огня. Немного отбейте лимонную цедру, чтобы она высвободила ароматное масло. Влейте в кувшин сок из четырех лимонов. Когда сахарный сироп полностью остынет, процедите его и смешайте с лимонным соком. Добавьте воду (минеральную или простую) по вкусу. Перед подачей положите в лимонад веточки мяты, чтобы жидкость поглотила их аромат.

**Мята и листья кориандра.** Кориандр может оказаться немного мыльным, что в сочетании с суперсвежей мятой напомнит скорее о ванной, чем о кухне. С учетом этого лучше добавить к смеси двух компонентов нарезанный лук-шалот и чили и сделать яркое блюдо под названием самбал (*sambal*). Можно добавить к смеси сок лайма или кокосовое молоко. Популярный в Юго-Восточной Азии самбал, по существу, представляет собой приправу, которую используют для сопровождения блюд из риса или лапши, отварной рыбы или мяса либо намазывают на сэндвичи. В некоторых вариантах самбала все ингредиенты перетирают в пасту; в других к основным компонентам добавляют натертые фрукты или овощи, в частности ананас, морковь и огурцы.

**Мята и лук.** *См. Лук и мята*

**Мята и малина.** *См. Малина и мята*

**Мята и манго.** Эти компоненты можно скомбинировать во фруктовом блюде райта (*raita*), которое подают к столу с карри из нута, можно – в кускусе, а можно и в крабовом салате во вьетнамском стиле. Однако как партнер манго мята в подметки не годится лайму – если, конечно, вы не находитесь в индийском ресторане перед колонной из чечевичных лепешек пападам

(*poppadom*) и каруселью из солений. В этом конкретном случае кусочек лепешки с каплей чатни из манго и мятной райтой намного превосходит по вкусу чатни из манго с лаймом и соленьями.

**Мята и огурцы.** *См. Огурцы и мята*

**Мята и петрушка.** *См. Петрушка и мята*

**Мята и спаржа.** *См. Спаржа и мята*

**Мята и укроп.** *См. Укроп и мята*

**Мята и черная смородина.** Темный цвет, глубокий вкус и травяной аромат этой комбинации напоминает об одном из немногих лекарств от кашля, вкус которых нам нравится. Объедините черную смородину с мятой в тарте-«перевертыше». Выложите порванные листья мяты на квадрат из слоеного теста размером 10 см, положите в центр полную столовую ложку джема из черной смородины. Смочите края теста молоком, сложите тесто пополам по диагонали и прижмите края друг к другу, чтобы запечатать «конверт». В верхней части проделайте ножом несколько небольших щелей, а затем смажьте тесто молоком и при желании посыпьте сахаром. Выпекайте при 220 ˚С (отметка «7» на газовой плите) 12–15 мин. Не поддавайтесь искушению добавить больше джема; он обязательно вырвется из выпечки и подгорит.

**Мята и «черный пудинг».** *См. «Черный пудинг» и мята*

**Мята и чеснок.** Смертельные враги в войнах за свежесть дыхания. Французские повара держат их отдельно друг от друга, а вот их турецкие коллеги, напротив, размешивают сушеную мяту и толченый чеснок в густом соленом йогурте и подают эту смесь к столу вместе с жареными овощами. Мята и чеснок также сочетаются в необычном дхале с красной чечевицей – рецепт Мадхур Джаффри (*Madhur Jaffrey*). Потушите два зубчика измельченного чеснока в 2 ст. л. растительного масла или масла гхи с 0,5 ч. л. кайенского перца. Когда чеснок начнет шипеть, добавьте 185 г красной чечевицы, 0,5 ч. л. куркумы и 750 мл воды, перемешайте, доведите до кипения и тушите на медленном огне до тех пор, пока чечевица не размягчится. Добавьте 3–4 ст. л. нарезанной мяты, три-четыре нарезанных зеленых перца чили и 1 ч. л. соли. Осторожно тушите на медленном огне. Тем временем обжарьте в 2 ч. л. растительного масла до золотистого цвета еще два нарезанных зубчика чеснока. Добавьте их к чечевице, перемешайте и потушите под крышкой еще пару минут. См. также **Артишок и мята**.

**Мята и чили.** *См. Чили и мята*

**Мята и шоколад.** Ненавижу молочный шоколад с мятной крошкой! Наверное, добавляя в шоколад жидкость для

полоскания рта со вкусом песка, производители надеются на то, что мы будем слишком пьяны после обеда, чтобы выплюнуть эту гадость обратно в фольгу. Молочный шоколад на сахарине со вкусом ириски плюс ментол, которым прочищают нос… Да у меня в фильтре посудомоечной машины образуются более аппетитные комбинации! А вот горьким темным шоколадом с мятой меня можно кормить до тех пор, пока не заболят зубы! Еще на Рождество 1978 года я поняла, что возможности шоколада с мятой *After Eight* («После восьми») поистине безграничны. Во-первых, если поразмыслить, то все всегда происходит после восьми, не правда ли? Во-вторых, какой тонкий, если не волшебный, ключ «встроен» в это название. После восьми… После… Что там было после? Да ничего. Совсем ничего. А потом – тончайшее мятное печенье. Сначала легкий щелчок темного шоколада, горького, как кожица у сливы. Затем – мягкая помадка, такая сладкая, что ваши уши отодвигаются назад и… открывают путь потоку мяты, который вторгается в носовые проходы, как при ингаляции, и не так освежает язык, как очищает его. И вплоть до того момента, как последний след помадки исчезнет с вашего языка, вы остаетесь в нервном ожидании следующего удара шоколада… Все, все сделано для того, чтобы никогда не останавливать процесс поедания этого шедевра! А какие ароматы источает его упаковка! Даже хрустящая фольга мятного шоколада *Bendicks* не сравнится с ароматными черными конвертиками *After Eight*, которые придумали в компании *Rowntree*. Я легко могу себе представить, что эти квадратики разрывают, как образцы парфюма, которые мы получаем в журналах, и наносят за ушами ароматы *Rowntree* № 8.

# Черная смородина

Ностальгическое сочетание фруктовых, травяных и мускусных ароматов с кислым вкусом. Можно сказать, что аромат черной смородины явно напоминает аромат живой изгороди или великолепный пьянящий запах, который висит вечером в конце лета над проселочными дорогами. Чтобы сделать смородину приятной на вкус, к ней постепенно добавляют сахар или мед, пока не будет достигнута оптимальная сладость. Как и все темные ягоды, черная смородина «любит» яблоки, но, чтобы увидеть, насколько захватывающим может быть вкус этой ягоды, нужно обязательно попробовать сочетать ее с другими продуктами с насыщенным вкусом, например с можжевельником, арахисом и кофе.

**Черная смородина и анис.** В былые дни, когда индустрия напитков еще не додумалась до того, чтобы смешивать сладкую бурду с наливками и потчевать ею тинейджеров, нам приходилось делать эту работу самим. Мы добавляли сок лайма в лагер, сок апельсина – в джин, лимонад – в портвейн, а сок черной смородины абсолютно во все: пиво и смородина, сидр и смородина… Мы бы добавляли сок черной смородины и в белое вино, как, по слухам, делали французы, получая кир. Мы бы добавляли его и в красное вино, получая гораздо менее известный коммунар (*communard*) или кардинале (*cardinale*). Кстати, это была не такая уж безумная идея, если вспомнить о нотах черной смородины во вкусе вин каберне совиньон и пино нуар. Но проблема была в том, что тогда в пабах не часто продавали вино. Если вы хотите попробовать черную смородину в сочетании с чем-то более изысканным, чем пиво, закажите аперитив из *Pernod* с соком смородины. На вкус он будет напоминать те смородиновые леденцы, которые нужно было обсасывать до тех пор, пока фруктовое покрытие не давало трещину (тут становилось немного тревожно, как будто во сне увидел сломанные зубы) и язык не получал доступ к мягкой, слегка соленой начинке со вкусом лакрицы. Я воспроизвожу эту комбинацию вкусов, сочетая резкий сорбе из черной смородины с мороженым с анисовой настойкой пастис. Чтобы сделать такое мороженое, возьмите 250 мл густых сливок, 250 мл молока, четыре яичных желтка и 150 г сахарной пудры и перемешайте все это в кастрюле с толстым дном. Проварите смесь на медленном огне, постоянно помешивая, до тех пор, пока получившийся

заварной крем по консистенции не станет гуще, чем сливки. Сразу процедите заварной крем в миску и перемешивайте его примерно минуту. Когда остынет, поставьте крем в холодильник, чтобы он хорошо охладился и окончательно загустел. Добавьте 3 ст. л. аперитива *Pernod* или *Ricard* и заморозьте мороженое так, как вы всегда это делаете. Для того чтобы сделать сорбе из черной смородины, влейте в кастрюлю 325 мл воды, положите 200 г сахарной пудры и осторожно прогрейте, время от времени помешивая, пока сахар полностью не растворится. Добавьте 450 г черной смородины и аккуратно проварите под крышкой примерно 5 мин. Снимите массу с огня, остудите и пропустите через мелкое сито. Охладите и заморозьте сорбе в обычном порядке.

**Черная смородина и арахис.** Переезжая в США, я была готова к определенному культурному шоку, но что действительно застало меня врасплох – так это сэндвичи с арахисовым маслом и желе. И не сами по себе, а потому что они были сделаны с виноградным, а иногда даже с клубничным джемом. Кто они такие, чтобы обманывать тем, что не класть черную смородину? С другой стороны, кто такая я, заезжая англичанка, чтобы жаловаться на местные порядки? В компании *Smucker's* (производителе арахисового масла *Jif*, лидера американского рынка) утверждают, что *PB&J*, сэндвичи с арахисовым маслом и желе, ведут свою историю со времен Второй мировой войны, когда оба продукта входили в рационы американских солдат. Арахисовое масло в те годы заменило настоящее сливочное, а после войны закрепилось за счет того, что взлетела вверх популярность сэндвичей с этим маслом… Я не собиралась поднимать руку на что-то почти такое же американское, как яблочный пирог, но не могла понять, почему сладкий клубничный или виноградный джем считается более подходящим партнером жирного и соленого арахисового масла, нежели резкая и сложная на вкус черная смородина. Тогда я не знала, что черную смородину на самом деле вообще редко едят в Штатах. Причина? На рубеже XX века было обнаружено, что черная смородина (*Ribes negrum*) является посредником в распространении болезни, поразившей белую сосну, а она в то время имела жизненно важное значение для бурно развивавшейся строительной отрасли. В соответствии с федеральным законом разведение черной смородины стало считаться преступлением, и хотя позднее этот вопрос был передан под юрисдикцию штатов, лишь немногие из них отказались от запрета черной смородины. Таким образом, язык американца гораздо меньше знаком со вкусом черной смородины, чем язык европейца, и там, где наши

фиолетовые конфеты почти всегда имеют вкус черной смородины, американские фиолетовые конфеты имеют вкус винограда – винограда сорта Конкорд (*Concord*), специально выведенного из местных североамериканских сортов. При этом, хотя черная смородина и виноград Конкорд легко различимы на вкус, у них есть и нечто общее – это «кошачий» характер, который объединяет их с виноградом Совиньон Блан, крыжовником и зеленым чаем.

**Черная смородина и кофе. См. Кофе и черная** *См. родина*

**Черная смородина и миндаль.** Сара Рэйвен (*Sarah Raven*) приводит рецепт пирога с черной смородиной и миндалем, который хорошо «идет» как с пудингом, так и с послеобеденным чаем. Объем черной смородины, используемой для пирога, может показаться небольшим, но это не так: вкус ягоды настолько интенсивен, что было бы ошибкой класть ее больше. Вкус орехов получает поддержку со стороны миндального экстракта, который к тому же придает пирогу вкус марципана. Разотрите 200 г сливочного масла с таким же количеством сахарной пудры. Когда смесь станет бледной, добавьте три яйца, по одному зараз, и хорошо их разотрите. Всыпьте в смесь 200 г молотого миндаля и влейте 1 ч. л. экстракта миндаля. Выложите смесь в смазанную маслом и застеленную бумагой форму со съемным дном диаметром 25 см и высыпьте сверху чуть более 200 г черной смородины. Выпекайте 30 мин. при 180 °C (отметка «4» на газовой плите) до тех пор, пока пирог не станет золотистым и не затвердеет. Перед подачей на стол посыпьте сахарной пудрой. Сопровождение – сливки, крем-фреш или греческий йогурт.

**Черная смородина и можжевельник.** Как черная смородина, так и можжевельник – это распространенные в Северной Европе ягоды с сильным вкусом. Их сочетание, как правило, используется при приготовлении соуса, который подается к темному мясу дичи. Из этих двух компонентов также делают хорошее вкусное желе, которое подают к темному мясу и зрелому твердому сыру. Можно также настоять джин с черной смородиной и сахаром – получится мощный ликер. Более мягкие варианты предлагает компания *Lindt*, которая выпускает батончики из молочного шоколада, заполненные шоколадным муссом и желе из черной смородины и можжевельника.

**Черная смородина и мягкий сыр. См. Мягкий сыр и черная** *См. родина*

**Черная смородина и мята. См. Мята и черная** *См. родина*

**Черная смородина и шоколад. См. Шоколад и черная** *См. родина*

# Ежевика

Купленная в магазине или выращенная ежевика (блестящая, как начищенные туфли, с высокой «прической», напоминающей улей) иногда может демонстрировать приятную сладость. Но она никогда не будет иметь компенсирующий эту сладость резкий, глубокий и слегка затхлый аромат, которым обладает дикая ежевика. Существуют сотни различных видов дикой ежевики, и ягода, собранная в одном месте, может отличаться по вкусу от ежевики, сорванной в нескольких шагах от первой. Попробуйте за родовым ягодным вкусом ежевики найти ноты розы, мяты, кедра и гвоздики (некоторые находят даже намеки на вкус тропических фруктов). С наступлением августа выбор ежевики становится достаточно широким. Пройдитесь вдоль живых изгородей, как дамы, перебирающие образцы парфюма, найдите куст, сгибающийся под тяжестью сочных ягод, и сразу оголите его и наполните ежевикой свое ведерко от мороженого. Черные блестящие плоды не будут столь сладкими, как матовые сине-черные ягоды, достигшие полной спелости, зато они сохраняют определенную упругость и не расползаются в руках, словно рукопожатие подростка. Ежевика может добавить свой пряный фруктовый вкус к сладким ванильным тортам или пикантным соусам для дичи. Но главное ее качество – сродство с яблоком, которое столь сильно, что ежевику можно считать почти моногамной.

**Ежевика и белый шоколад.** Когда вы в следующий раз отправитесь в конце лета, в солнечный день, после обеда за ежевикой, положите в карман небольшую плитку белого шоколада. Когда из вашего лукошка начнет просачиваться пурпурный сок, найдите теплую кочку и осторожно разверните на ней шоколад, чтобы он растаял. Выберите из собранных вами ягод горсть лучших, проверьте, нет ли на них насекомых, и опустите их в шоколад. При приготовлении этого десерта важно быть уверенным в том, что даже если вы съедите целое лукошко ягод, то всегда сможете набрать новых.

**Ежевика и ваниль.** *См. Ваниль и ежевика*

**Ежевика и говядина.** Соус из ежевики чаще всего подают к столу с уткой и олениной, но его можно подать и к говядине, и к

другим видам мяса. Помимо того, что он придает блюду приятные терпкость и травянистость, слегка пряный вкус ежевики дополняет естественную сладость мяса.

**Ежевика и козий сыр.** *См. Козий сыр и ежевика*

**Ежевика и малина.** Являясь представителями одного биологического рода, ежевика и малина имеют сходные вкусовые характеристики. Что же касается различий, то наиболее ярко они проявляются в мускусности ежевики и ее склонности к демонстрации изысканных нот кедра. Чтобы окончательно нас запутать, придуманы также черная малина и красная ежевика. Впрочем, существует безошибочный способ отличить один вид от другого: нужно понять, имеется ли у сорванной ягоды сердцевина. Малина отрывается от куста совершенно чистой, оставляя внутри себя характерную полость (в которую я так любила заглядывать в детстве), тогда как ежевика сохраняет свою древесную сердцевину. Наконец, существует множество гибридов малины и ежевики. Старейший из них, логанова ягода (*Loganberry*), обязан своим появлением случаю. В 1880-х годах в Калифорнии американский юрист и селекционер Джеймс Харви Логан (*James Harvey Logan*), пытаясь скрестить два американских сорта ежевики, высадил их кусты рядом с малиной старого европейского сорта, в результате чего растения двух разных видов «подружились» между собой. Как и многие другие незапланированные потомки, логанова ягода, пережив личностный кризис, стала кислой, но именно благодаря этому качеству она чувствует себя на кухне более уверенно, чем малина. В дальнейшем возникли и такие гибриды, как тэйберри (тайберри, *tayberry*), таммелберри (*tummelberry*) и бойзенова ягода (*boysenberry*), которая определенно содержит в своем вкусе нотки клубники – видимо, для того, чтобы еще сильнее конфликтовать с «родителями».

**Ежевика и миндаль.** *См. Миндаль и ежевика*

**Ежевика и персик.** *См. Персик и ежевика*

**Ежевика и яблоко.** *См. Яблоко и ежевика*

# Цветочно-фруктовый вкус

Малина
Инжир
Роза
Черника
Семена кориандра
Ваниль
Белый шоколад

# Малина

Малина имеет кисло-сладкий вкус и аромат фруктов, цветов (в частности, фиалок) и листьев; ее семена вносят во вкус теплые древесные ноты. Созревшая малина демонстрирует интенсивные «парфюмерные» качества и сладость, намекающую на малиновое варенье. Повсеместное распространение вкуса малины может сделать человека равнодушным к его великолепию, но мало какое утро может быть столь восхитительным, как то, что началось с намазывания хорошего малинового джема на тост с маслом. Вкус малины гармонично смешивается со вкусами кисло-сладких фруктов (абрикос, ежевика, ананас), а также с некоторыми легкими растительными вкусами. Как и клубнике, малине присущи молочные ноты, которые делают ее особенно вкусной со сливками, йогуртом и мягкими сырами.

**Малина и абрикос.** Оба представителя обширного семейства розоцветных славятся своими тонкими «парфюмерными» вкусами, которые колеблются между сладким и кислым. Абрикос является костянкой – это мясистый плод с косточкой внутри. Малина же представляет собой совокупность таких плодов, причем каждый крошечный шарик отдельного фруктика содержит собственную изящную косточку. Если вы оказались обладателями малины и абрикосов в сезон, на пике их «парфюмерной» сладости, то я не могу рекомендовать вам ничего лучшего, как выложить плоды в миску и подать их к столу при комнатной температуре. Если качество плодов вас не устраивает, его можно поднять, запекая их в духовке, причем малину нужно добавлять к абрикосам за пять минут до того, как последние будут готовы. Можно также сделать из малины и абрикосов прекрасный деревенский пирог. Раскатайте некоторое количество готового слоеного теста до толщины около 5 мм, вырежьте из него круг диаметром 23 см и выложите его в форму для выпечки того же размера, застеленную пергаментной бумагой. Разбросайте по пирогу слой нарезанных абрикосов толщиной 1 см, оставляя запас шириной около 1 см по краю. Там и сям выложите ягоды малины, высыпьте на пирог пару столовых ложек сахарной пудры. Выпекайте при 200 °C (отметка «6» на газовой плите) около 25 мин., пока тесто не подрумянится. Выньте и нанесите глазурь из абрикосового джема, протертого через сито. Дайте немного остыть и подавайте к столу с

небольшим количеством сливочного или ванильного мороженого.

**Малина и ананас.** Фруктовые конфетки *Barratt's Fruit Salads*, одно из самых больших достижений в области создания дешевых сладостей, объединяют вкусы малины и ананаса. Джеймс Бирд (*James Beard*) писал о замечательной близости этих двух фруктов. Как американец, родившийся в 1903 году, он вряд ли имел в виду *Fruit Salads*, скорее речь шла о содовой *Queen's Favorite* со вкусами ананаса, малины и ванили. Сочетание малины с ананасом также лежит в основе коктейля «Французский мартини», который делается из ликера *Chambord* («Шамбор»), содержащего черную малину, травы и мед. Возьмите 40 мл водки, 20 мл ликера Chambord и 30 мл ананасового сока, поместите в шейкер со льдом, встряхните и процедите в холодный бокал для мартини.

**Малина и базилик.** Софи Григсон (*Sophie Grigson*) рекомендует партнерство базилика и малины. Она объединяет их в мороженом, а также предполагает вымачивать несколько порванных листьев базилика с малиной, сахаром и либо каплей джина, либо небольшим количеством свежего сока лимона или лайма.

**Малина и белый шоколад.** Природная кислота малины отлично сочетается со сладким молочным вкусом белого шоколада. В лондонском ресторане *The Ivy* подают десерт, который состоит из ледяных, только что из холодильника, скандинавских ягод и горячего сиропа из белого шоколада, растопленного с густыми сливками. Контрасты вкуса и температуры восхитительны. При этом изначальная сладость десерта несколько умеряется посредничеством сливок, а белый шоколад подчеркивает резкость ягод и их душистый вкус, а не замывает его, как это часто бывает в подобных сочетаниях.

**Малина и ваниль.** *См. Ваниль и малина*

**Малина и ежевика.** *См. Ежевика и малина*

**Малина и инжир.** Малина и инжир – это гармоничная комбинация, а сочетание «как ягодный джем» представляет собой одно из наиболее распространенных определений вкуса хорошего инжира (особенно инжира знаменитого сорта *Violette de Bordeaux*). Таким же определением является мед, многие сорта инжира называют «медовыми»: Осенний Медовый (*Autumn Honey*), Итальянский Медовый (*Italian Honey*) или чуть менее ностальгический Мед Питера (*Peter's Honey*). Джуди Роджерс (*Judy Rodgers*) из *Zuni Cafe* пишет, что ее любимый десерт – это инжир, смоченный в пахте, обвалянный в муке и обжаренный во фритюре из арахисового масла. Подают такой инжир со взбитыми сливками, малиной и лавандовым медом.

**Малина и клубника.** *См. Клубника и малина*

**Малина и козий сыр.** *См. Козий сыр и малина*

**Малина и кокос.** *См. Кокос и малина*

**Малина и миндаль.** Малина очень выигрывает от сочетания с мягким сладковатым вкусом миндаля. Конечно, орехи «закругляют» острые углы аромата ягоды, но никогда не мешают воспринимать ее благородный вкус. Попробуйте сочетать эти компоненты в миндальной панакота с малиновым сиропом или в тарте «Бейквелл» (*Bakewell*) с толстым слоем джема. Последний делается следующим образом. Выложите корж из сладкого теста в форму диаметром 20 см и размажьте по нему около 3 ст. л. джема. Разотрите до состояния крема 100 г сливочного масла и 125 г сахарной пудры, затем, постоянно помешивая, добавьте три яйца. Добавьте 1 ч. л. экстракта миндаля и 150 г тертого миндаля. Аккуратно распределите эту смесь по джему и выпекайте в течение 35 мин. при 200°C (отметка «6» на газовой плите). За 15 мин. до окончания приготовления посыпьте тарт 1 ст. л. хлопьев миндаля. Если вы используете покупной джем, например *Tiptree* от компании *Wilkin & Son's* (особенно *Tiny Tip*, в котором содержится больше плодов, чем в *Sweet Tip*), то будете поражены тем, как он удерживает вкус ягод. Под маркой *Tiptree* выпускается также малиновый джем без косточек. Это, конечно, хорошая новость для тех, кто не хочет тратить целый день на ковыряние ногтем в коренных зубах, однако вместе с тем в пироге с таким джемом будет не хватать древесной компоненты, которую вносят в общий вкус семена и которая так красиво сочетается с миндалем.

**Малина и мята.** Мишель Ру (*Michel Roux*) рекомендует подавать ягоды малины с приправленным мятой «английском» кремом (он же заварной крем). Малина и мята также образуют прекрасный соус, который особенно хорошо подходит к салату с козьим сыром. Возьмите по 1 ст. л. малинового уксуса и свежевыжатого лимонного сока, добавьте 4 ст. л. оливкового масла. Встряхивайте с солью, перцем и 1 ст. л. нарезанных листьев мяты, пока смесь хорошо не перемешается.

**Малина и персик.** Великий французский шеф-повар Огюст Эскофье (*Auguste Escoffier*) создал десерт «Персик Мельба» для кавалерственной дамы Нелли Мельба, австралийской оперной певицы. По-видимому, эта идея пришла к нему в голову, когда он записывал рецепт *pêches cardinal au coulis de framboise*, который заказала ему великая дива. «Персик Мельба» представляет собой практически то же самое, что и данный десерт, то есть персики с малиновым сиропом, посыпанные свежим миндалем (если у него сезон), но с добавлением ванильного мороженого. См. также **Персик и ваниль**.

**Малина и фундук.** Прогуливаясь в сентябре по Доломитовым Альпам, можно собрать достаточно фундука, чтобы сделать с ним торт, и достаточно малины, чтобы сделать начинку для этого торта. Австрийский *Linzertorte*, один из старейших тортов, рецепт которого был записан еще в 1696 году, состоит из теста с фундуком (иногда миндалем), толстого слоя джема (чаще всего малинового, но встречаются также абрикосовый и сливовый) и крест-накрест уложенных жгутов теста, напоминающих подтяжки знаменитых баварских кожаных штанов ледерхозен (*lederhosen*).

**Малина и шоколад.** *См. Шоколад и малина*

# Инжир

Свежий инжир – это сладкие плоды с легким ягодным вкусом, который, впрочем, затеняется тяжелым «парфюмерным» ароматом, развивающимся по мере созревания инжира. Зрелые плоды очень трудно транспортировать, поэтому для того, чтобы насладиться их лучшим вкусом, нужно либо жить рядом с инжиром, либо выращивать его самостоятельно. Сушеный инжир демонстрирует гораздо более яркий вкус, в котором соотношение кислого и сладкого сходно с таким же балансом у кураги. У некоторых сортов сушеного инжира вкус демонстрирует сладкий «сдобный» характер, роскошный, как крепленое вино; другие отличаются ореховым вкусом. Я обнаружила, что толстокожий коричневый сушеный инжир может иметь лекарственные свойства. Как свежий, так и сушеный инжир очень хорошо сочетается со сладкими специями и жирными и солеными ингредиентами, такими, как голубой сыр и прошутто.

**Инжир и анис.** В сочетании с такими сладкими и липкими ингредиентами, как сушеный инжир, семена аниса действуют как крошечные хлопушки, наполненные лакрицей. Нарежьте четыре-пять плодов темного сушеного инжира, размешайте их с содержимым тюбика сливочного сыра, чайной ложкой измельченных семян аниса и щепоткой соли. Подавайте на темных волокнистых крекерах, которые продаются в магазинах здорового питания.

**Инжир и апельсин.** Помолог (то есть специалист по сортам плодовых и ягодных растений) Эдвард Баньярд (*Edward Bunyard*) считает сушеный инжир резким и приторным и полагает, что он подходят только «для юных гурманов». Не отрицая феноменальной сахаристости инжира, хочу только сказать в его защиту, что вкус инжира обладает такой сложностью, что его сладость никогда не является монотонной. Часто в пару с инжиром «ставят» апельсин, поскольку кислотность одного умеряет сладость другого; важно, что и лучший вкус они набирают в одно и то же время. Перед Рождеством я делаю вот такие полоски из инжира и апельсина и подаю их к столу с глинтвейном. Проварите в апельсиновом соке на медленном огне 250 г нарезанного сушеного инжира с цедрой одного апельсина в течение примерно 20 мин., пока инжир не размякнет. Добавьте 1

ст. л. сливочного масла, выключите огонь и отставьте кастрюлю в сторону. В кухонном комбайне перемешайте в импульсном режиме 75 г самоподнимающейся муки, 75 г сахара, 0,5 ч. л. соды и щепотку соли. Добавьте 100 г холодного сливочного масла, нарезанного кубиками размером 1 см, и перебивайте до тех пор, пока смесь не станет напоминать крошки. Добавьте 100 г овсяных хлопьев. Выложите половину получившейся смеси в смазанную маслом круглую форму диаметром 20 см, разложите ложкой инжирную смесь (плоды нужно сначала нарезать или быстро перебить в кухонном комбайне), а затем ложкой же выложите сверху другую половину сухой смеси. Выпекайте при 190°C (отметка «5» на газовой плите) 30 мин., пока верх не станет светло-коричневым.

**Инжир и ваниль.** *Tempus fugit* – время неумолимо. Когда-нибудь все мы перейдем на зубные протезы, и все стручки ванили с ее пьянящим цветочным ароматом, вся наполненная семечками мякоть инжира будут казаться нам столь же привлекательными, как соломинка в собственном глазу! Наслаждайтесь этим сочетанием, пока вы можете! Сделайте джем из инжира и ванили, приготовьте мороженое или рассыпчатый мамул (*ma'mool*). Используйте рецепт из раздела **Розмарин и абрикос**, только вместо розовой воды добавляйте в тесто ваниль, а начинку из инжира делайте без розмарина.

**Инжир и голубой сыр.** *См. Голубой сыр и инжир*

**Инжир и грецкий орех.** Сушеный инжир и орехи сочетаются в самой разной выпечке. Но мне кажется наиболее романтичной идея, сформулированная Джейн Григсон (*Jane Grigson*). Раскройте плоды свежего инжира, положите внутрь ядра грецкого ореха, защипните и оставьте сохнуть на солнце. В Провансе этот десерт называют *nougat du pauvre* – нуга бедняка.

**Инжир и козий сыр.** Разрежьте спелые плоды инжира, обладающие винным вкусом, и положите в каждую половинку по чайной ложке козьего сыра. Сожмите их вместе и выпекайте при 180 °C (отметка «4» на газовой плите) в течение 10–15 мин. Дождитесь, пока они слегка остынут, и ешьте руками. Некоторые любят обернуть вокруг инжира ломтик прошутто. Шеф-повар Эрик Риперт (*Eric Ripert*) формирует из этих компонентов ансамбль в следующем составе: парфе из козьего сыра, мороженое с беконом, запеченный инжир и фундук в карамели из красного вина.

**Инжир и корица.** *См. Корица и инжир*

**Инжир и малина.** *См. Малина и инжир*

**Инжир и миндаль.** Капля похожего на мед нектара в «глазке» инжира (если ее не «подчистили» осы) показывает, что

плоды созрели и готовы к употреблению. Поданный к столу инжир сразу напоминает нам о том, что его медовый вкус идеально сочетается со вкусом миндаля, образуя легкую комбинацию наподобие нуги. Если у вас нет свежего инжира (вариант – весь инжир съеден осами), то купите немного сушеного инжира и сделайте из него (заслуженно) знаменитый испанский инжирный хлеб, пан де иго (*pan de higo*). Это своего рода плотный кекс, в котором инжир перетерт с пряностями, семенами и миндалем. Его подают нарезанным на ломтики вместе с сыром манчего (*Manchego*).

**Инжир и мягкий сыр.** *См. Мягкий сыр и инжир*

**Инжир и мята.** Джорджио Локателли (*Giorgio Locatelli*) рекомендует подавать инжир с небольшой порцией сорбе из мяты и собственно нарезанной мятой. Если вы находитесь в конце лета в Греции или Турции и уже устали срывать теплые спелые фиги с дерева и высасывать их, как сладкие устрицы, то попробуйте нарезать инжир ломтиками и подать его к столу с лучшим бальзамическим уксусом и небольшим количеством свежей мяты. Еще вариант – объединить их в салате с сыром фета или обжаренным на гриле халуми.

**Инжир и печень.** Древнеримским предшественником фуа-гра считается *iecur ficatum*, где *iecur* означает «печень», а *ficatum*, производное от *ficus*, относится к инжиру, которым кормили птиц. Во многих современных европейских языках слово *ficatum* стало по ошибке использоваться как корень со значением «печень»: таковы *fegato* в итальянском, *higado* в испанском, *figado* в португальском и т. п. (В английском языке слово «печень» происходит от западносаксонского (уэссекского) *libban*, что означает «жить» и свидетельствует о серьезности, с которой много пьющие жители Северной Европы воспринимали этот орган.) В наши дни гусей, предназначенных на фуа-гра, кормят кукурузой, так что инжир встречается с жирной печенью только в конце ее пути – в виде сопровождающего деликатес компота или чатни.

**Инжир и прошутто.** *См. Прошутто и инжир*

**Инжир и твердый сыр.** *См. Твердый сыр и инжир*

**Инжир и фундук.** *См. Фундук и инжир*

**Инжир и шоколад.** Некоторые поклонники сушеного инжира утверждают, что он на вкус неотличим от шоколада. Мне кажется, в этом случае желаемое выдается за действительное. Лучший сушеный инжир действительно дарит нам дразнящий и впечатляющий ассортимент сладких вкусов: черной патоки, кленового сиропа, всех видов меда, иногда немного соленой карамели. Но на самом деле это не те вкусы, которые можно

найти в шоколаде. Единственные общие ноты, которые я заметила, – это резкие тона красных ягод, которые присутствуют как в спелом инжире, так и в некоторых сортах темного шоколада, богатых какао. В сладкой «салями», которую делают в итальянской коммуне Седжано в Калабрии, шоколад сочетается с миндалем, яблоками, грушами и большим количеством местного сушеного инжира *dottato*, известного своим великолепным вкусом и отсутствием зернистости в мякоти. Если вам удастся раздобыть немного этого продукта, ешьте его как обычное салями, проложив между кусочками белого хлеба. В другом месте Калабрии итальянские кондитеры из компании Никола Колавольпе (*Nicola Colavolpe*) делают пирог панеттоне (*panettone*) из инжира и шоколада с аппетитной корочкой, посыпанной сахаром и фундуком. Возвращаясь домой, зайдите в хороший итальянский магазин деликатесов и возьмите деревянный ящик с фигами, которые начинены грецкими орехами и цедрой апельсина и лайма и покрыты темным шоколадом. Вклад Испании в эту тематику – *rabitos royale*, крошечные, покрытые шоколадом фиги, наполненные бренди и ганашем из шоколада. А в Сиэтле компания *The Greek Gods* делает мороженое с инжиром и шоколадом…

# Роза

«О роза, ты больна!» – писал Уильям Блейк. Действительно, добавление розы к блюду часто приводят к приторной сладости последнего, так как для того, чтобы сбалансировать ее естественную терпкость, необходимо много сахара. Если не принять мер предосторожности, то ее цветочная мускусность заставит вспомнить о том времени, когда вас прижимали к надушенной груди вашей тетушки. Розу нужно уравновешивать горькими ингредиентами, например шоколадом, кофе и цедрой цитрусовых, либо специями с горьким послевкусием, например гвоздикой. Другой вариант – использовать в очень скромных количествах розовую воду для создания тонкой фоновой ноты (что обычно делает ваниль). В большинстве случаев роза используется в виде розовой воды, но в супермаркетах ближневосточной еды можно также купить засушенные лепестки роз и варенье из розы. Засахаренные лепестки, которые применяются в основном для украшения тортов, продаются в магазинах деликатесов. Свежие лепестки розы из вашего сада тоже можно использовать в качестве кулинарного ингредиента, но только в том случае, если их не опрыскивали вредными химическими веществами; список подходящих для этого видов приведен в Оксфордском кулинарном гиде (The Oxford Companion to Food) под редакцией Алана Дэвидсона (Alan Davidson).

**Роза и абрикос.** *См. Абрикос и роза*

**Роза и апельсин.** *См. Апельсин и роза*

**Роза и дыня.** *См. Дыня и роза*

**Роза и кардамон.** Индийский гулаб джамун (*gulab jamun*) успешно конкурирует с другими десертами, пропитанными сиропом, – пахлавой (*baklava*), лоукадесом (*loukades*) и ромовой бабой (*rum baba*) за звание самого сладкого десерта в мире. Гулаб джамун представляет собой сильно обжаренные во фритюре шарики из теста, сделанного на молоке. По форме и размерам эти шарики напоминают плоды дерева семейства миртовых, которое называется джамун (*jamun*). Как правило, гулаб джамун приправляют кардамоном: либо кладут несколько семян в центр каждого шарика, либо добавляют размолотую специю в тесто. А «гулаб» означает «роза» – она определяет вкус сиропа, в который погружают готовые шарики. Рецепт приготовления моей версии

имбирного сиропа можно найти в разделе **Имбирь и кардамон**.

**Роза и кофе.** *См. Кофе и роза*

**Роза и лимон.** В коробках рахат-лукума (*Turkish delight*) от *Nestle* кусочки уложены так плотно и так тщательно засыпаны белой кукурузной мукой с сахаром, что для того, чтобы понять, из чего сделан тот или иной кубик, их нужно подносить к свету. На первый взгляд кажется, что они принадлежат к самым разным участкам вкусового спектра, но на самом деле все кусочки содержат одни и те же эфирные масла: гераниол, нерола и цитронеллол. Попробуйте отделить аромат лимона от кислотной компоненты, и вы сможете обнаружить в нем тонкие цветочные ноты и ноты парфюма. Роза и лимон сочетаются также в персидском блюде фалуде (*faludeh*), которое является одним из самых ранних «зарегистрированных» замороженных десертов (упоминается по крайней мере с 400 года до н. э.). Тогда ко льду, привезенному с гор, добавляли очень мелкую лапшу и сбрызгивали эту смесь розовым сиропом и лимонным соком.

**Роза и миндаль.** *См. Миндаль и роза*

**Роза и огурцы.** *См. Огурцы и роза*

**Роза и цыпленок.** *См. Цыпленок и роза*

**Роза и шафран.** В Лос-Анджелесе есть легендарное кафе-мороженое *Mashti Malone's*, которое принадлежит двум братьям – выходцам из Ирана. Почти все сорта мороженого, предлагаемого здесь, сделаны с розовой водой. На первый взгляд кажется, что это неоправданно суживает спектр продаваемых сортов, но дело в том, что во многих ближневосточных кухнях вкус розы – это вездесущий и универсальный вкус, как у нас вкус ванили. В фирменном мороженом *Mashti* роза сочетается с чипсами из сливок, то есть с целыми кусочками замороженных сливок. Другой известный сорт – волшебное сочетание розы, шафрана и фисташек. Нечто аналогичное можно создать и дома, заморозив на пару часов 150 мл сливок, разлитых тонким слоем, а затем разбить этот слой на мелкие кусочки и перемешать последние с домашним мороженым.

**Роза и шоколад.** Горечь темного шоколада лучше подходит к сладкому вкусу розы, чем молоко (пусть даже моя любовь всей жизни к батончику *Fry's Turkish Delight* свидетельствует об обратном). Как это было экзотично – прокусить толстый, сливочный, молочный шоколад и погрузить зубы в желе с ароматом розы… Правда, слоган «Многообещающий Восток» (*Full of Eastern Promise*), наверное, уже тогда звучал с некоторой натяжкой, тем более что батончики выпускали в пригороде Бристоля, но это меня не особенно волновало. Но зато в телевизоре темноволосой красавице с сильно подведенными

глазами достаточно было только надкусить батончик, как шейх с чеканным профилем тут же увозил ее вдаль на белом арабском скакуне… Я до сих пор неравнодушна к этой рекламе, и, вероятно, именно этим объясняется моя любовь к мороженому с ароматом розы и кусочками молочного шоколада. В кастрюле с тяжелым дном аккуратно нагрейте 250 мл сливок и 250 мл молока с четырьмя желтками и 150 г сахара. Постоянно перемешивайте смесь, пока она не загустеет, а затем снимите с огня, процедите в миску и перемешивайте еще минимум пару минут. Дайте остыть, охладите и размешайте в смеси 2 ч. л. розовой воды. Проверьте, достаточно ли ароматна смесь, при необходимости добавляя по несколько капель розовой воды до достижения нужного аромата. Учтите, что в процессе замораживания аромат несколько ослабнет. Заморозьте смесь во фризере для изготовления мороженого, добавив к ней горсть шоколадной стружки на той стадии, когда она будет напоминать мягкий заварной крем, но до того, как поместить ее в морозильник.

**Роза и яблоко.** Несколько капель розовой воды придадут экзотическое послевкусие яблочному соку. А если к нему добавить на два пальца водки с ванилью, то можно получить то, что отныне будет называться коктейль «Шахерезада» (*Scheherazade*).

# Черника

Черника меня бесит! И в этом не только ее вина. Просто надоела вся эта болтовня об антиоксидантах и фитохимических реакциях, создающая вокруг ягоды пиетет, который, кажется, только усиливается наличием у нее маленькой расходящейся короны (мне она больше напоминает кружевной воротник мальчика-певчего). Плюс, конечно, раздражает белый налет на кожице, походящий на бледность проказы, поразившей старый унылый батончик KitKat (хотя на самом деле налет – это знак того, что ягоды не подвергались сильной химической обработке). Вкус черники в основном сосредоточен в кожуре, поэтому чем меньше ягода, тем она вкуснее. Если черника немного потускнела, ее можно сманить с пути добродетели, приготовив ягоду с сахаром, который раскроет весь ее вкусовой потенциал.

**Черника и ваниль.** Вкус хорошей черники должен демонстрировать верхние цветочные ноты и сливочное и фруктовое послевкусие. В приведенном ниже рецепте самого замечательного пирога с черникой и ванилью старая добрая ваниль, всеобщая подруга, сама демонстрирует все эти качества и потому прекрасно сочетается со вкусом черники. Положите в миску 175 г сливочного масла, 175 г сахарной пудры, три больших яйца, 225 г самоподнимающейся муки, 1 ч. л. пекарского порошка, 3 ст. л. молока и 2 ч. л. ванильного экстракта. Взбейте миксером 2–3 мин., чтобы смесь хорошо перемешалась. Добавьте 125 г черники. Выложите смесь в смазанную маслом и застеленную пергаментом глубокую круглую форму диаметром 23 см и выпекайте при температуре 180 °C (отметка «4» на газовой плите) в течение 45 мин. или до тех пор, пока тесто не поднимется и не станет золотисто-коричневым. Оставьте пирог остывать на 10 мин., затем выньте из формы и дайте полностью остыть. Размешайте 200 г сливочного сыра с 100 г сахарной пудры и 5 ст. л. сметаны. Размажьте этот крем по пирогу и высыпьте сверху 125 г черники.

**Черника и голубой сыр.** В чернике есть определенная резкость, что делает ее прекрасным партнером для голубого сыра при использовании в салатах. Уоррен Джерати (*Warren Geraghty*), шеф-повар ресторана *West* в Ванкувере, предлагает гостям диск из поджаренной булочки с коричным маслом под чизкейком с голубым сыром, посыпанный черникой, проваренной на

медленном огне в порто, ванилью и коричневым сахаром.

**Черника и грибы.** Фрукты и грибы – это сочетание распространено и любимо на севере Италии. Шеф-повар Марк Ветри (*Marc Vetri*), который сочетает белые грибы и чернику в лазаньях, подчеркивает, что надо брать разумное количество ягод; гость должен наблюдать лишь отдельные, происходящие там и сям всплески вкуса черники. Фруктовый вкус черники хорошо здесь контрастирует с мясистостью грибов. Еще одно популярное блюдо – ризотто с грибами и черникой, которое, как правило, делается на говяжьем бульоне.

**Черника и корица.** Полностью выявляет свой вкус только черника, подвергшаяся тепловой обработке; чтобы еще более усилить и улучшить этот вкус, добавьте к чернике корицы. Марион Каннингем (*Marion Cunningham*) окунает теплые маффины с черникой в растопленное сливочное масло, а затем – в сахар с корицей.

**Черника и лимон.** *См. Лимон и черника*

**Черника и миндаль.** *См. Миндаль и черника*

**Черника и персик.** *См. Персик и черника*

**Черника и семена кориандра.** *См. Семена кориандра и черника*

**Черника и яблоко.** *См. Яблоко и черника*

# Семена кориандра

Аромат семян кориандра имеет изысканные цитрусовые и бальзамические черты и чем-то напоминает приятный запах душистых деревянных шариков, которые иногда кладут в ящики с бельем. В целом аромат семян поразительно красив, и потому они часто используются в качестве единственной ароматической компоненты при выпечке сладкого печенья или для того, чтобы компенсировать горечь вина при варке глинтвейна – ведь их вкус напоминает классическую «глинтвейную» комбинацию апельсина, корицы и гвоздики. Семена кориандра также привносят мягкие, «женственные» штрихи во вкусы порошка карри, паст и смесей трав и специй. Они также являются одним из ключевых растительных компонентов джина. А такая замечательная вещь, как мельница для перца, заполненная обжаренными семенами кориандра, легко может стать вашей постоянной помощницей.

**Семена кориандра и апельсин.** *См. Апельсин и семена кориандра*

**Семена кориандра и зира.** *См. Зира и семена кориандра*

**Семена кориандра и кардамон.** *См. Кардамон и семена кориандра*

**Семена кориандра и козий сыр.** Эксперты по специям обнаруживают заметные различия между вкусами семян кориандра разных сортов. Так, яйцевидные семена индийского кориандра оказываются слаще и маслянистее, чем более острые на вкус круглые семена кориандра, распространенного в Европе и Марокко. Впрочем, все семена кориандра демонстрируют цветочные и цитрусовые качества, что делает их хорошими партнерами для козьего сыра.

**Семена кориандра и кофе.** Марокко является одновременно и главным производителем, и главным потребителем кориандра. Здесь семена кориандра используются для ароматизации кофе типа эспрессо, что добавляет к нему цитрусовые и цветочные тона (роза, лаванда). Попробуйте перед измельчением кофейных зерен добавить к ним кориандр из расчета 1 ч. л. семян на 6 ст. л. кофе.

**Семена кориандра и лимон.** Гарольд Макги (*Harold McGee*) описывает вкус семян кориандра как лимонный и цветочный. Другие считают, что цитрусовая нота в его вкусе больше напоминает апельсиновую. Впрочем, вне зависимости от этого

семена эффективно сочетаются с лимоном. Две компоненты часто используются вместе при мариновании оливок, а также очень хорошо сочетаются с рыбой. В XIX веке к ним часто добавляли корицу, в результате чего получался ароматизатор для миндального молока и сливочных пудингов. А госпожа Ли приводит рецепт напитка, который называется «цитрусовая ратафия» (*citronelle ratafia*). Смешайте 2 л бренди с цедрой дюжины лимонов, 28 г семян кориандра, 10 г молотой корицы и сахарным сиропом из 900 г сахара, растворенного в 700 мл воды. Оставьте его на месяц (лучше в темном месте), затем процедите и разлейте по бутылкам.

**Семена кориандра и листья кориандра.** Сконцентрируйтесь, и в спокойном и основательном аромате семян кориандра вы обнаружите намек на аромат листьев этого растения. В целом их вкусы очень разные, но взаимозаменяемы, как заменяют друг друга разные сорта мяты в таблетках «Тик-Так».

**Семена кориандра и оливки.** *См. Оливки и семена кориандра*

**Семена кориандра и свинина.** Семена кориандра – невоспетые герои мира вкусов. В сочетании с другими приправами они используются в карри, кетчупах и соленьях, а также в продуктах из свинины – сосисках, мортаделле (*mortadella*), французских сосисках и кровяной колбасе буден нуар (*boudin noir*). Редкую для себя главную роль семена кориандра играют в блюде под названием афелия (*afelia*), за которым скрывается тушеная свинина, популярная на Кипре и в Греции. Приготовить афелию – идеальный способ для знакомства с этой специей. Замаринуйте 1 кг свиной вырезки, нарезанной кубиками, в 250 мл красного вина, 2 ст. л. измельченных семян кориандра и небольших количествах соли и перца. Время маринования – от 4 до 24 часов. Выньте мясо из маринада (маринад оставьте), обсушите его, а затем обваляйте кусочки в большом количестве муки. В оливковом масле доведите мясо до золотистого цвета, затем добавьте в сковороду маринад и достаточное количество воды, чтобы она покрыла массу мяса. Накройте сковороду крышкой, протушите 45–60 мин. Если в конце варки вам понадобится испарить соус, то снимите со сковороды крышку. Приготовьтесь вкушать необычный аромат мяса, тушенного в глинтвейне.

**Семена кориандра и черника.** Семена кориандра могут содержать до 85 % линалоола, соединения с древесным, цветочным и слегка цитрусовым вкусом, который является ключевым компонентом синтезированного вкуса черники. В силу этого свежемолотые семена кориандра могут внести вкусную

фоновую ноту в вашу домашнюю выпечку – например кексы с черникой. Более авантюрный подход предлагает лондонский магазин деликатесов *Ottolenghi*, где продают салат из кускуса, болгарского перца, красного лука, дикой черники, горошин розового перца и семян кориандра.

**Семена кориандра и чеснок.** Красавица и чудовище. У семян кориандра столь нежный и красивый вкус, что смешивать их с большим количеством чеснока – это все равно что посылать школьную отличницу в тату-салон; вкус чеснока сможет смягчить разве что заправка из соли и растительного масла. Тем не менее приправа из чеснока с семенами кориандра, таклия (*taklia*), очень популярна в Египте и Турции. Размягчите три нарезанных зубчика чеснока в небольшом количестве оливкового или сливочного масла. В ступке разотрите 1 ч. л. семян кориандра, несколько щепоток соли и (при желании) щепотку кайенского перца. Смешайте и используйте для заправки супов из шпината или чечевицы либо для ароматизации сливочного сыра.

**Семена кориандра и яблоко.** Когда цветочный аромат семян кориандра смешивается с резким фруктовым запахом яблок, получается особенно восхитительный результат: нечто вроде аромата абрикоса. Попробуйте сочетать семена кориандра с яблоками. Очистите, выньте семена и нарежьте на ломтики 500 г десертных яблок, например Гренни Смит (*Granny Smith*). Положите их в сотейник с 2 ст. л. лимонного сока и 75 г сахара. Осторожно протушите, не накрывая крышкой, до мягкости. Размешайте в массе 2 ч. л. лавандового желе и 1 ч. л. свежемолотых, слегка обжаренных семян кориандра. Дайте смеси остыть. Размешайте 300 мл взбитых сливок, чтобы получился довольно плотный крем, добавьте его к яблочной смеси. Заморозьте смесь в обычном порядке. Если у вас нет лавандового желе, можно использовать желе из красной смородины, но помните, что ароматы лаванды и кориандра составляют очень гармоничное сочетание.

# Ваниль

Всемирно популярный ароматизатор. Ваниль – это стручки орхидеи с семенами, для того чтобы они начали испускать аромат, их нужно ферментировать и высушить. Ваниль – уроженка Мексики, но в настоящее время ее выращивают также на Таити, на Мадагаскаре и в Индонезии. Таитянская ваниль высоко ценится за ее фруктовый, пряный характер, в котором некоторые эксперты находят ароматы вишни и аниса. Большинство из нас лучше всего знакомы с мадагаскарской ванилью; мексиканская ваниль имеет более острый, богатый и землистый вкус, нежели мадагаскарская. Еще инки использовали ваниль для ароматизации шоколада, и это была ее единственная роль в кулинарии вплоть до аптекаря королевы Елизаветы I Хью Моргана (Hugh Morgan), который нашел ванили самое широкое применение. Вплоть до настоящего времени ваниль имеет жизненно важное значение для производства большей части шоколада. Ванильное – любимый в мире вкус мороженого. Ваниль становится все более и более популярным дополнением к пикантным блюдам, а также создает прекрасный фоновый вкус в десертах и ликерах. Самый чистый вкус, как правило, дают настоящие стручки, но вполне «рабочими» оказались также ванильный экстракт, порошок и паста из ванили. Натуральная ваниль стоит дорого, что отражает затраты труда на ее производство. Чтобы удовлетворить огромный спрос, который существует на ваниль в производстве тортов, печенья, мороженого, кондитерских изделий и безалкогольных и алкогольных напитков, используется синтетическая форма, которая производится в гораздо больших количествах, чем натуральная ваниль (на самом деле 97 % потребляемых ванильных ароматизаторов являются синтетическими). Ванилин, главный компонент ванильной эссенции и ванильного экстракта, отвечающий за характер пряности, был впервые выделен еще в 1858 году. В 1874 году он стал одним из первых вкусовых компонентов, полученных путем переработки древесины хвойных деревьев. Сегодня ванилин извлекается из гвоздичного масла, отходов от производства бумаги и других продуктов целлюлозно-бумажной промышленности и

нефтехимии. Множество людей отвергает ванильную эссенцию, но в слепых тестах, проведенных американским журналом Cook's Illustrated, жюри, состоящему из поваров и специалистов-хлебопеков, не удалось обнаружить заметных различий во вкусах кремов и бисквитов, сделанных с применением различных экстрактов и эссенций. При этом выяснилось, что заварной крем, сделанный с ванильной эссенцией, лишь незначительно уступает крему с экстрактом, а в случае с выпечкой эксперты даже предпочли искусственные ароматизаторы натуральным – в значительной степени благодаря тому, что первые обладали большей прочностью вкуса. Вероятно, это связано с содержанием ванилина в 1 мл вещества: в эссенции его больше, чем в экстракте.

**Ваниль и абрикос.** *См. Абрикос и ваниль*

**Ваниль и ананас.** *См. Ананас и ваниль*

**Ваниль и анис.** *См. Анис и ваниль*

**Ваниль и апельсин.** Сочетание вкусов ванили и апельсина встречается в США в легендарном *Creamsicle* (это американская версия того, что британцы называют *Mivvi*). Оба десерта представляют собой ванильное мороженое на палочке, покрытое корочкой из фруктового льда. Если вы хотите попробовать более «взрослый» вариант, то остановитесь на ванильной панакоте с охлажденными дольками апельсина или найдите бутылку эссенции *Fiori Di Sicilia*, которая придает ярко выраженный цветочный, апельсиновый и ванильный характер безе и тортам типа панеттоне (*panettone*).

**Ваниль и арахис.** *См. Арахис и ваниль*

**Ваниль и банан.** *См. Банан и ваниль*

**Ваниль и вишня.** *См. Вишня и ваниль*

**Ваниль и гвоздика.** Вкусы ванили и гвоздики, то есть «тона выпечки», обычно находят и в винах. Это происходит благодаря естественному присутствию ванилина и эвгенола в древесине деревянных бочек, в которых происходит выдержка вина. Считается, что эти тонкие вкусы дает древесина французского дуба с его плотными «зернами», тогда как «мелкозернистый» американский дуб, особенно обожженный, обладает более сильными кокосовыми и травянистыми нотами (См. **Укроп и кокос**). На момент написания этой книги новая бочка из французского дуба на 300 бутылок стоила около 700 долларов, тогда как такая же бочка из американского дуба обходилась вдвое дешевле. Чтобы уменьшить свои расходы, виноделы иногда

делают новые вставки в старые бочки, древесина которых больше не может отдавать свой вкус вину. При еще более сильных приступах экономии они опускают щепу в сетках, словно в гигантских пакетиках для чая, в огромные резервуары из нержавеющей стали, в которых хранятся многие современные вина. Многие винные эксперты говорят, что эти щепки придают одномерный характер ванили в некоторых некачественных шардоне, но даже виноделы первой руки иногда прибегают к использованию щепок, поскольку это сокращает их расходы.

**Ваниль и грецкий орех.** *См. Грецкий орех и ваниль*

**Ваниль и ежевика.** Посвятите один из дней позднего лета сбору ежевики. Вернувшись засветло домой, вымойте ежевику и осторожно мягко проварите свои ягоды с сахаром. Постарайтесь сделать так, чтобы их сладость оказалась в шаге от идеальной. Охладите, процедите и, когда воздух на закате станет синим, подавайте с ванильным мороженым. Лучшее дополнение к такому десерту – немного меда в разломанных сотах, выложенных в каждую чашку.

**Ваниль и имбирь.** *См. Имбирь и ваниль*

**Ваниль и инжир.** *См. Инжир и ваниль*

**Ваниль и кардамон.** Вторая и третья специи после шафрана по уровню цен. Прекрасно сочетаются между собой в заварном креме (*crème pâtissière)* для тарта с фруктами (см. **Кардамон и абрикос**), а также в мороженом, где их сладкие, пряные, цветочные ароматы очень красиво переплетаются. Многие повара предпочитают использовать в такого рода рецептах таитянскую ваниль, поскольку она более сладкая и фруктовая на вкус, чем мадагаскарские и мексиканские сорта. Таитянская ваниль также содержит меньшее количество компонента, определяющего доминирующий вкус, то есть ванилина, и потому отличается наличием более цветочных нот.

**Ваниль и каштаны.** *См. Каштаны и ваниль*

**Ваниль и клубника.** *См. Клубника и ваниль*

**Ваниль и кокос.** *См. Кокос и ваниль*

**Ваниль и кофе.** Вылейте на хорошее ванильное мороженое свежий эспрессо, и вы получите десерт, который итальянцы называют аффогато (*affogato*). Как разъяснил мне однажды один веселый официант в Риме, это слово произошло от английского «*I forgot to*» («Я забыл»). Так что *Affogato tie my shoelaces* значит всего лишь «Я забыл завязать шнурки». Так или иначе, комбинация «ваниль плюс кофе» работает. Белок, содержащийся в молочных продуктах, связывает танины кофе, что делает его менее горьким и более легким на вкус, хотя одновременно слегка ослабляет аромат напитка.

**Ваниль и малина.** В возрасте шести лет я постоянно канючила: «Мама, купи *Arctic Roll*!» Мне нравилась эта на первый взгляд невозможная конфигурация типа «корабль в бутылке», цилиндрик из малинового мороженого, заключенный в губку из ванили – и без единого шва! Как это удалось сделать *Bird's Eye*? Был ли этот батончик отрезком единого огромного *Arctic Roll* длиной с трансуральский газопровод, который какая-то сила космических масштабов целиком заполнила мороженым? И как это удалось разморозить так, чтобы мороженое не потекло, а губка осталась сухой? Сегодня я пытаюсь убедить себя в том, что переросла свой интерес к сложным кондитерским изделиям и предпочитаю очень простые, очень дорогие и очень просто приготовленные ингредиенты. Скажем, свежую малину, чей элегантный вкус с нотами фиалок лишь углубляется, если добавить к ней немного крема шантильи, приготовленного из сахарной пудры и ванильного экстракта – и больше ничего. Но вот однажды муж пригласил меня в *La Cuisine de Joël Robuchon*, что в Ковент-Гарден, и я заказала на десерт *Le Sucre*… *Le Sucre* – это такая радужная полупрозрачная рождественская безделушка из сахара, которая сделана почти так, как стеклодув выдувает пузатые бутылки для бренди. Шарик был наполнен муссом из маскарпоне и малины и закреплен на тарелке кольцом из розового безе с вкраплениями золотой фольги в сопровождении пюре из ягодного ассорти, посыпанного толчеными фисташками, и идеального по форме шарика ванильного мороженого. И я, сама простота, задумалась о том, как это есть, и не нашла ничего лучше, как разбить эту безделушку тыльной стороной ложки…

**Ваниль и моллюски.** К этому сочетанию следует подходить с большой осмотрительностью. Хотя в руках Алена Сандерана (*Alain Senderens*), французского пионера новой кухни, который впервые реализовал это сочетание, оно, несомненно, выглядит потрясающе. Как рассказывал мастер, он придумал блюдо из омара с ванильным соусом бер блан (*beurre blanc)*, чтобы обеспечить достойное партнерство тонким белым бургундским винам из погреба ресторана, в котором он тогда работал. Ваниль в соусе как нельзя лучше гармонировала с тонами сливочного масла и сладких леденцов, которые развивались в вине в ходе выдержки в дубовых бочках.

**Ваниль и мускатный орех.** Элизабет Дэвид (*Elizabeth David*) считает, что свежий лавровый лист напоминает мускатный орех и ваниль, и отмечает, насколько хорошо эта пара сочетается между собой в сладких кремах. Неудивительно, что в наши дни совсем редкое событие – обнаружить в меню продвинутых ресторанов панакоту с лавровым листом. Сочетание мускатного ореха с

ванилью дает в результате невероятную, почти гипердушистую сладость, которая становится совершенно неотразимой в домашних тартах с заварным кремом. Забудьте о макарони «фру-фру» (*frou-frou macaroons*) и крохотных капкейках (*cupcakes*)! Тарты с заварным кремом – глубокий, неподдельный, пьянящий вкус!

**Ваниль и персик.** *См. Персик и ваниль*

**Ваниль и ревень.** *См. Ревень и ваниль*

**Ваниль и томаты.** При использовании в умеренных количествах мексиканская ваниль с ее пряным вкусом придает аналогичную пряность блюдам из томатов, «округляя» кислотность последних. Некоторые эксперты рекомендуют добавлять чуть-чуть мексиканской ванили в томатный чили кон карне, а самые опытные повара объединяют эти два компонента в супах. Так, Клод Бози (*Claude Bosi*) из лондонского *Hibiscus* обеспечивает с их помощью нужную сладость в блюде из кусочков замороженных ягод малины.

**Ваниль и фундук.** *См. Фундук и ваниль*

**Ваниль и черника.** *См. Черника и ваниль*

**Ваниль и шоколад.** Оба продукта родом из Мексики, где практика ароматизации шоколада ванилью восходит к ацтекским временам. Сегодня тоже большинство плиток шоколада так или иначе ароматизируется ванилью. У калифорнийского шоколатье *Scharffen Berger* следуют воззрениям основателя этой кондитерской Джона Шарфенбергера (*John Scharffenberger*), согласно которым ваниль укрепляет вкус шоколада, и добавляют в него целые стручки ванили, перемолотые вместе с зернами какао. На другом конце ценовой шкалы находится дешевый шоколад, который часто ароматизируют огромным количеством ванильной эссенции, чтобы компенсировать недостатки вкуса у какао. Если вы хотите узнать, каков вкус шоколада без ванили, попробуйте плитку, выпущенную компанией *Bonnat*. См. также **Белый шоколад и темный шоколад**.

**Ваниль и яблоко.** Известно, что ванильное мороженое или хороший ванильный крем доставляют такое же удовольствие, как и яблочный пирог или крамбл. А как вы смотрите на идею разбить ванильный сахар в пудру и использовать ее для приготовления горячих, хрустящих яблочных оладий? Просейте 100 г простой муки с щепоткой соли, сделайте углубление в центре, вбейте в него яйцо. Постоянно перемешивая, постепенно добавьте к муке смесь из 100 мл молока и 3 ст. л. ледяной воды, разведите однородный и не слишком жидкий кляр. Оставьте его в холодильнике. Тем временем очистите три-четыре яблока, выньте из них семечки и нарежьте плоды колечками толщиной 1 см. Окуните колечки в тесто, убедитесь, что они тщательно покрыты

кляром, и обжарьте в слое масла толщиной 3–4 см по 1 мин. с каждой стороны. Подавайте, посыпав пудрой из ванильного сахара. Вместо молока можно взять сидр.

**Ваниль и яйца.** *См. Яйца и ваниль*

# Белый шоколад

Белый шоколад делается из какао-масла, молока, сахара и ванили, поэтому вся разница между различными видами шоколада, поступающего в продажу, определяется исключительно количеством и качеством этих четырех ингредиентов; при этом самым сильным вкусом всегда обладает ваниль. Один выдающийся шоколатье рассказывал мне, что возможности варьировать вкус белого шоколада оказываются настолько ограниченными, что даже продвинутые бренды никогда не предлагают в ассортименте своей продукции больше одного вида плитки из чистого белого шоколада. Какао-масло также имеет сильный вкус, но он не всегда приятен для потребителя, и потому почти все производители шоколада используют в своих продуктах дезодорированное масло. Это делается даже в том случае, когда процесс дезодорирования подавляет и некоторые хорошие вкусы – как это происходит, скажем, при пастеризации. Эту проблему можно обойти путем легкого обжаривания бобов. Так, не дезодорирует масло венесуэльский производитель шоколада El Rey. Результат: об их плиточном шоколаде с 34 % какао-масла часто говорят как о самом вкусном на рынке: он менее сладок, чем большинство сортов белого шоколада, и вместе с тем имеет более мощный шоколадный «потенциал». Белый шоколад от Green and Black's насыщен семенами ванили и на вкус кажется сладким и насыщенным ванильным мороженым с оттенками земляники и абрикосового бренди. На этом примере хорошо видно, как много может выиграть вкус белый шоколада, если его умело сбалансировать с продуктами с пикантным вкусом.

**Белый шоколад и ананас.** Белый шоколад – надежный друг красных ягод, но столь же хорошо сочетается он и с тропическими фруктами. Обратите внимание на то, как ноты ананаса и маракуйи гармонируют с ванилью в шардоне (*Chardonnay*), выдержанном в дубовой бочке. Учтите, что это опьяняющее сочетание и слишком увлекаться им не нужно.

**Белый шоколад и ежевика.** *См. Ежевика и белый шоколад*

**Белый шоколад и кардамон.** Компания *Rococo* продает плитки из белого шоколада с кардамоном. Это сочетание

напоминает мне сладкие, пряные, молочные индийские десерты, например хир (*kheer*) и кульфи (*kulfi*), одновременно прекрасные на вкус и удушающе ароматные.

**Белый шоколад и клубника.** *См. Клубника и белый шоколад*

**Белый шоколад и кокос.** Смело вперед! Попробуйте сделать кокосовый торт с густой глазурью из белого шоколада. Но будьте осторожны: такая глазурь может заживо похоронить любой вкус. В качестве спасателя-сенбернара используйте малину.

**Белый шоколад и кофе.** Сочетание вкуса кофе с богатым молочным вкусом белого шоколада напоминает мне слишком ароматную ириску – вкус кофе с пастеризованным молоком, которое иногда подают во Франции. Дело в том, что пастеризация при высокой температуре запускает реакцию Майяра, в ходе которой образуются продукты со сладким карамельным вкусом, отсутствующим у свежего молока. По моему мнению, лучшее сочетание белого шоколада с кофе реализовано в *Blanc Café* от бельгийского бренда *Cafe Tasse*. *Blanc Café* представляет собой белую шоколадную плитку с молотыми кофейными зернами, горечь которых обеспечивает ярко выраженный контраст с белым шоколадом.

**Белый шоколад и лимон.** Хороший белый шоколад, например *Pierre Marcolini* или *Bianco Venchi*, часто имеет во вкусе естественную лимонную компоненту. Белый шоколад и лимон нередко объединяют в тортах, например в торте от Роуз Беранбаум (*Rose Beranbaum*). Он делается из белого шоколада с насыщенной лимонно-творожной начинкой и покрывается белым шоколадом и сливочным лимонно-творожным кремом. Автор назвала свое произведение *Woody's Lemon Luxury Layer Cake* («Роскошный лесной лимонный слоеный торт») – и от каждого слова в этом названии текут слюнки…

**Белый шоколад и малина.** *См. Малина и белый шоколад*

**Белый шоколад и миндаль.** Белый шоколад является таким сладким потому, что ему не хватает тех горьких веществ из порошка какао, которые балансируют сладость молочного и особенно темного шоколада. А вот миндаль, особенно обжаренный, может поглотить часть этой сладости – и, возможно, именно это обстоятельство имела в виду компания Nestle, когда включила миндаль в свой первый белый шоколад в Северной Америке, выпущенный в 1940 году. Смешивая эти компоненты и меняя содержание миндаля, вы сами можете получить нужный белый шоколад. Обжарьте 150 г тертого миндая в духовке при 180 ˚С (отметка «4» на газовой плите) в течение 8–10 мин., чтобы он подрумянился, а затем отложите миндаль в сторону. Застелите пергаментной бумагой форму для выпечки. Положите 200 г

белого шоколада в миску и укрепите ее над кастрюлей с кипящей водой так, чтобы миска не касалась кипятка. Когда шоколад полностью растает, размешайте в нем миндаль и распределите смесь по пергаменту. Имейте в виду, что вы будете разламывать шоколад на маленькие кусочки, так что слой шоколада не должен быть слишком тонким. Дайте массе немного остыть, затем охладите ее до застывания. В США такой изыск называется словом *bark* («корка»). Можно придать «корке» некоторую кислинку, добавив к ней сушеную вишню.

**Белый шоколад и оливки.** *См. Оливки и белый шоколад*

**Белый шоколад и темный шоколад.** Почти все плитки шоколада – и темного, и молочного, и белого – приправлены какой-то формой ванили; при этом дешевый шоколад обычно «ванилизируется» очень сильно, чтобы скрыть его недостаточно сильную «шоколадность». Ваниль является первичным вкусом и в белом шоколаде. Это обстоятельство заставляет меня думать, что когда достойный темный или молочный шоколад сочетают с белым (скажем, в трюфеле из темного шоколада с глазурью из белого шоколада), тем самым повышают содержание ванили и уменьшают долю твердых веществ какао, а значит, существенно обесценивают шоколад. Мне этот трюк напоминает добавление купажированного виски в односолодовое…

**Белый шоколад и черная икра.** *См. Черная икра и белый шоколад*

**Белый шоколад и шафран.** *Artisan du Chocolat* выпускает элегантные золотисто-розовые плитки белого шоколада, ароматизированного шафраном. Некоторые эксперты утверждают, что белый шоколад скрывает характерный для шафрана аромат сена. Я хотела бы добавить к этому утверждению, что медовый вкус ванили, присутствующий в белом шоколаде, проливает дополнительный свет на сложный, цветочный букет шафрана.

# Библиография


Achatz Grant. Alinea. Ten Speed Press, 2008. P. 255, 318.

Acton Eliza. Modern Cookery for Private Families. Longman, Brown, Green & Longmans, 1845. P. 145.

Allen Darina. Darina Allen's Ballymaloe Cookery Course. Kyle Cathie, 2001. P. 332.

Allen Gary. The Herbalist in the Kitchen. University of Illinois, 2007. P. 180.

Amis Kingsley. Everyday Drinking. Bloomsbury, 2008. P. 324.

Ansel David. The Soup Peddler's Slow and Difficult Soups: Recipes and Reveries. Ten Speed Press, 2005. P. 83.

Apicius. Cookery and Dining in Imperial Rome. Edited and translated by J. Dommers Vehling. Dover, 1977. P. 114, 141.

Arndt Alice. Seasoning Savvy. Haworth Herbal Press, 1999. P. 18.

Artusi Pellegrino. The Art of Eating Well (1891). Translated by Kyle M. Phillips III. Random House, 1996. P. 86, 173, 202, 253, 323.

Audot Louis Eustache. French Domestic Cookery. Harper & Brothers, 1846. P. 87.

Baljekar Mridula. Real Fast Indian Food. Metro, 2000. P. 41.

Bayless Rick. Rick Bayless's Mexican Kitchen. Scribner, 1996. P. 15, 56, 199, 294.

Beard James. Theory & Practice of Good Cooking. Knopf, 1977. P. 168, 339.

Beeton Isabella. Mrs Beeton's Book of Household Management. S.O. Beeton, 1861. P. 118, 312.

Beranbaum Rose. Rose's Heavenly Cakes. Wiley, 2009. P. 352.

Bittman Mark. How to Cook Everything Vegetarian. Wiley, 2007. P. 68, 256, 320.

Blumenthal Heston. The Big Fat Duck Cookbook. Bloomsbury, 2008. P. 122, 154, 155, 177, 257, 263, 294.

Boswell James. A Journey to the Western Islands of Scotland. J. Pope, 1775. P. 188.

Brillat-Savarin J. A., & Simpson L. Francis. The Handbook of Dining. Longman, Brown, Green, Longmans & Roberts, 1859. P. 29, 116.

Bunyard Edward A. The Anatomy of Dessert. Dulau & Co., 1929. P. 233, 248, 341.

Burbidge F. W. The Gardens of the Sun. John Murray, 1880. P. 63.

Burnett John. Plenty and Want: A Social History of Food in England from 1815 to the Present Day. Nelson, 1966. P. 256.

Byrne Aiden. Made in Great Britain. New Holland, 2008. P. 184.

Campion Charles. Fifty Recipes to Stake Your Life On. Timewell Press, 2004. P. 109.

Cannas Pulina & Francesconi. Dairy Goats Feeding & Nutrition. CABI, 2008. P. 55.

Carême Marie-Antoine. L'Art de la Cuisine. 1833. P. 149.

Carluccio Antonio. The Complete Mushroom Book. Quadrille, 2003 P. 78.

Carmellini Andrew, & Hyman Gwen. Urban Italian. Bloomsbury, 2008. P. 303.

Castelvetro Giacomo. The Fruit, Herbs and Vegetables of Italy (1614). Translated by Gillian Riley. Viking, 1989. P. 128.

Chartier François. Papilles et Molécules. La Presse, 2009. P. 326.

Chiba Machiko. Japanese Dishes for Wine Lovers. Kodansha International, 2005. P. 124.

Christian Glynn. How to Cook Without Recipes. Portico, 2008. P. 84.

Clark Sam & Sam. The Moro Cookbook. Ebury, 2001. P. 39.

Clifford Sue & King Angela. The Apple Source Book: Particular Uses for Diverse Apples. Hodder & Stoughton, 2007. P. 270.

Coates Peter. Salmon. Reaktion, 2006. P. 159.

Cook's Illustrated (www.cooksillustrated.com). P. 175, 347.

Corrigan Richard. The Clatter of Forks and Spoons. Fourth Estate, 2008. P. 105, 255.

Cunningham Marion. The Breakfast Book. Knopf, 1987. P. 344.

David Elizabeth. A Book of Mediterranean Food. Lehmann, 1950. P. 93.

David Elizabeth. An Omelette and a Glass of Wine. Penguin, 1986. P. 260, 283.

David Elizabeth. French Provincial Cooking. Michael Joseph, 1960. P. 155, 156, 177, 244, 294.

David Elizabeth. Italian Food. Macdonald, 1954. P. 44, 46, 82, 149, 172, 322, 349.

David Elizabeth. Spices, Salt and Aromatics in the English Kitchen. Penguin, 1970. P. 270, 325.

Davidson Alan & Jane. Dumas on Food. Folio Society, 1978. P. 17, 233, 280.

Davidson Alan. Mediterranean Seafood. Penguin, 1972. P. 298.

Davidson Alan. North Atlantic Seafood. Macmillan, 1979. P. 148, 157.

Davidson Alan. The Oxford Companion to Food. OUP, 1999. P. 134.

de Rovira Sr, Dolf. Dictionary of Flavors. Wiley Blackwell, 2008. P. 267.

del Conte Anna. The Classic Food of Northern Italy. Pavilion,

1995. P. 281.

Richard Dolby. The Cook's Dictionary and Housekeeper's Directory. H. Colburn & R. Bentley, 1830. P. 115.

Douglas Norman. Venus in the Kitchen. Heinemann, 1952. P. 36.

Dumas Alexandre. See Davidson, Alan & Jane.

Dunlop Fuchsia. Shark's Fin and Sichuan Pepper. Ebury, 2008. P. 51, 109.

Esquire Handbook for Hosts. Edited by P. Howarth. Thorsons, 1999. P. 151.

Farley John. The London Art of Cookery. Fielding, 1783. P. 142.

Fearnley-Whittingstall Hugh. River Cottage Every Day. Bloomsbury, 2009. P. 132.

Fearnley-Whittingstall Hugh & Fisher Nick. The River Cottage Fish Book. Bloomsbury, 2007. P. 139, 148, 166, 248.

Fearnley-Whittingstall Hugh. The River Cottage Meat Book. Hodder & Stoughton, 2004. P. 121, 168.

Field Eugene. The Writings in Prose and Verse of Eugene Field. C. Scribner's Sons, 1896. P. 270.

Fisher M. F. K. Consider the Oyster. Duell, Sloan & Pearce, 1941. P. 152.

Floyd Keith. Floyd on Britain and Ireland. BBC, 1988. P. 102.

Gill A. A. The Ivy: The Restaurant and its Recipes. Hodder & Stoughton, 1997. P. 116, 339.

Gladwin Peter. The City of London Cook Book. Accent, 2006. P. 31.

Glass Leonie. Fine Cheese. Duncan Petersen, 2005. P. 65.

Glasse Hannah. The Art of Cookery Made Plain and Easy. 1747. P. 51, 96, 145, 156, 158, 163.

Graham Peter. Classic Cheese Cookery. Penguin, 1988. P. 61, 274.

Graves Tomás. Bread and Oil: Majorcan Culture's Last Stand. Prospect, 2001. P. 282.

Grigson Jane. English Food. Macmillan, 1974.

Grigson Jane. Fish Cookery. Penguin, 1975. P. 144.

Grigson Jane. Jane Grigson's Fruit Book. Michael Joseph, 1982. P. 249, 272, 341.

Grigson Jane. Jane Grigson's Vegetable Book. Michael Joseph, 1978. P. 131, 266.

Grigson Sophie. Sophie Grigson's Herbs. BBC, 1999. P. 338.

Harbutt Juliet. Cheese: A Complete Guide to over 300 Cheeses of Distinction. Mitchell Beazley, 1999. P. 306.

Hay Donna. Flavours. Murdoch, 2000. P. 313.

Hay Donna. Marie Claire Cooking. Murdoch, 1997. P. 183.

Henderson Fergus & Gellatly Justin Piers. Beyond Nose to Tail. Bloomsbury, 2007. P. 41, 48.

Henderson Fergus. Nose to Tail Eating. Macmillan, 1999. P. 47, 134.

Hieatt Constance B., Hosington Brenda & Butler Sharon. Pleyn Delit: Medieval Cookery for Modern Cooks. University of Toronto, 1996. P. 143.

Hill Tony. The Spice Lover's Guide to Herbs and Spices. Wiley, 2005. P. 218.

Hirsch Dr Alan. Scentsational Sex. Element, 1998. P. 186, 231.

Hollingworth H. L. & Poffenberger A. D. The Sense of Taste. Moffat Yard & Co., 1917. P. 30.

Hom Ken. A Taste of China. Pavilion, 1990. P. 113.

Hooper Edward James. Western Fruit Book. Moore, Wilstach, Keys & Co., 1857. P. 268.

Hopkinson Simon & Bareham Lindsey. Roast Chicken and Other Stories. Ebury, 1994. P. 89.

Hopkinson Simon & Bareham Lindsey. The Prawn Cocktail Years. Macmillan, 1997. P. 200.

Jaffrey Madhur. Madhur Jaffrey's Quick and Easy Indian Cookery. BBC, 1993. P. 314.

Jaffrey Madhur. Madhur Jaffrey's Ultimate Curry Bible. Ebury, 2003. P. 330.

James Kenneth. Escoffier: The King of Chefs. Continuum, 2002. P. 285.

Kamp David. The United States of Arugula. Broadway, 2006. P. 156.

Kapoor Sybil. Taste: A New Way to Cook. Mitchell Beazley, 2003. P. 84, 165.

Katzen Mollie. Still Life with Menu Cookbook. Ten Speed Press, 1994. P. 135.

Kaufelt Rob & Thorpe Liz. The Murray's Cheese Handbook. Broadway, 2006. P. 57.

Keller Thomas. The French Laundry Cookbook. Workman, 1999. P. 21, 154.

Kennedy Diana. Recipes from the Regional Cooks of Mexico. Harper & Row, 1978. P. Kitchen, Leanne. Grower's Market: Cooking with Seasonal Produce. Murdoch, 2006. P. 266.

Lanchester John. The Debt to Pleasure. Picador, 1996. P. 6.

Lang Jenifer Harvey. Tastings. Crown, 1986. P. 64.

Larkcom Joy. Oriental Vegetables. John Murray, 1991. P. 125.

Lawson Nigella. Forever Summer. Chatto & Windus, 2002. P. 23.

Lawson Nigella. How to be a Domestic Goddess. Chatto & Windus, 2000. P. 247.

Lawson Nigella. How to Eat. Chatto & Windus, 1998. P. 70.

Levene Peter. Aphrodisiacs. Blandford, 1985. P. 131.

Lewis, Elisha Jarrett. The American Sportsman. Lippincott, Grambo & Co., 1855. P. 222.

Leyel Mrs C. F. & Hartley Miss O. The Gentle Art of Cookery. Chatto & Windus, 1925. P. 307.

Locatelli Giorgio. Made in Italy. Fourth Estate, 2006. P. 80, 94, 234, 257, 277, 341.

Luard Elisabeth. Truffles. Frances Lincoln, 2006. P. 116.

Maarse H. Volatile Compounds in Foods and Beverages. CRC Press, 1991.

Mabey Richard. The Full English Cassoulet. Chatto & Windus, 2008. P. 76.

Marinetti. The Futurist Cookbook (1932). Translated by Suzanne Brill. Trefoil, 1989. P. 296.

Marsili Ray. Sensory-Directed Flavor Analysis. CRC Press, 2006. P. 46.

McGee Harold. McGee on Food and Cooking. Hodder & Stoughton, 2004. P. 31, 88, 105, 145, 154, 171, 172, 183, 191, 196, 279, 346.

Michelson Patricia. The Cheese Room. Michael Joseph, 2001. P. 237.

Miller Mark with McLauchlan Andrew. Flavored Breads. Ten Speed Press, 1996. P. 101.

Miller Mark. Coyote Café. Ten Speed Press, 2002. P. 184.

Ojakangas Beatrice A. Scandinavian Feasts. University of Minnesota, 2001. P. 163.

Oliver Jamie. Jamie's Dinners. Michael Joseph, 2004. P. 277.

Olney Richard. The French Menu Cookbook. Collins, 1975. P. 29, 114, 268.

Parsons Russ. How to Pick a Peach. Houghton Mifflin Harcourt, 2007. P. 185, 322.

Paston-Williams Sara. The National Trust Book of Traditional Puddings. David & Charles, 1983. P. 271.

Pern Andrew. Black Pudding and Foie Gras. Face, 2008. P. 39, 312.

Perry Neil. The Food I Love. Murdoch, 2005. P. 322.

Phillips Henry. History of Cultivated Vegetables. Henry Colburn & Co., 1822. P. 148.

Plath Sylvia. The Bell Jar. Heinemann, 1963. P. 27.

Pomés Leopold. Teoria i pràctica del pa amb tomàquet. Tusquets, 1985. P. 259.

Puck Wolfgang (www.wolfgangpuck.com). P. 165.

Puck Wolfgang. Wolfgang Puck's Modern French Cooking for the American Kitchen. Houghton Mifflin, 1981. P. 153.

Purner John F. The $100 Hamburger: A Guide to Pilots' Favorite

Fly-in Restaurants. McGraw-Hill, 1998. P. 66.

Raven Sarah. Sarah Raven's Garden Cookbook. Bloomsbury, 2007. P. 332.

Reboux Paul. Book of New French Cooking. Translated by Elizabeth Lucas Thornton. Butterworth, 1927. P. 229.

Renowden Gareth. The Truffle Book. Limestone Hills, 2005. P. 116.

Robuchon Joel. The Complete Robuchon. Grub Street, 2008. P. 305.

Roden Claudia. A New Book of Middle Eastern Food. Penguin, 1985. P. 293.

Roden Claudia. The Book of Jewish Food. Viking, 1997. P. 51.

Rodgers Judy. The Zuni Café Cookbook. Norton, 2002. P. 171, 173, 323, 338.

Rose Evelyn. The New Complete International Jewish Cookbook. Robson, 2004. P. 82.

Rosengarten David. Taste. Random House, 1998. P. 124, 154, 157, 179.

Round Jeremy. The Independent Cook. Barrie & Jenkins, 1988. P. 253.

Roux Michel. Eggs. Quadrille, 2005. P. 72, 338.

Saint-Ange Madame E. La Bonne Cuisine de Madame E. Saint-Ange. Translated by Paul Aratow. Ten Speed Press, 2005. P. 232.

Saulnier Louis. Le Répertoire de La Cuisine. Barron's Educational Series, 1914.

Saveur Editors. Saveur Cooks Authentic Italian. Chronicle, 2008. P. 198.

Schehr, Lawrence R., & Weiss, Allen S. French Food: on the table, on the page, and in French Culture. Routledge, 2001. P. 149.

The Silver Spoon. Phaidon, 2005. P. 129.

Slater Nigel. Real Fast Food. Michael Joseph, 1992. P. 157, 271.

Smith Delia (www.deliaonline.com). P. 312, 321, 326.

Smith Delia. Delia's How to Cook Book One. BBC, 1998. P. 224.

Smith Delia. Delia Smith's Complete Cookery Course. BBC, 1982. P. 183.

Smith Delia. Delia Smith's Summer Collection. BBC, 1993. P. 258.

Smith Delia. Delia Smith's Winter Collection. BBC, 1995. P. 247.

Tan Christopher. Slurp: Soups to Lap Up and Love. Marshall Cavendish, 2007. P. 13.

Thompson David. Thai Food. Pavilion, 2002. P. 22, 77, 165.

Toussaint-Samat Maguelonne. A History of Food. Blackwell, 1992. P. 117.

Uhlemann Karl. Uhlemann's Chef's Companion. Eyre & Spottiswoode, 1953. P. 86.

Vetri Marc & Joachim David. Il Viaggio di Vetri: A Culinary Journey. Ten Speed Press, 2008. P. 344.

Waltuck David & Friedman Andrew. Chanterelle: The Story and Recipes of a Restaurant Classic. Taunton, 2008. P. 130.

Weinzweig Ari. Zingerman's Guide to Good Eating. Houghton Mifflin Harcourt, 2003. P. 175.

Weiss E. A. Spice Crops. CABI, 2002. P. 55.

Wells Patricia. Bistro Cooking. Kyle Cathie, 1989. P. 157.

Wells Patricia. Patricia Wells at Home in Provence. Scribner, 1996. P. 21.

White Florence. Good Things in England. Jonathan Cape, 1932. P. 159.

Willan Anne. Reader's Digest Complete Guide to Cookery. Dorling Kindersley, 1989. P. 179.

Wolfert Paula. The Slow Mediterranean Kitchen. Wiley, 2003. P. 254.

Wright John. Flavor Creation. Allured, 2004.

Wright John. Mushrooms: River Cottage Handbook No.1. Bloomsbury, 2007. P. 81.

Wybauw Jean-Pierre. Fine Chocolates: Great Experience. Lannoo, 2006. P. 184.

Zieglar Herta. Flavourings: Production, composition, applications. Wiley-VCH, 2007.

Другие источники

Buttery Ron G., Takeoka Gary R., Naim Michael, Rabinowich Haim, & Nam Youngla. Analysis of Furaneol in Tomato Using Dynamic Headspace Sampling with Sodium Sulfate // J. Agric. Food Chem. 2001. 49(9). P. 4349–4351. P. 261.

Claps S., Sepe L., Morone G., Fedele V. Differenziazione sensoriale del latte e della caciotta caprina in rapporto al contenuto d'erba della razione // Proceedings of I formaggi d'alpeggio e loro tracciabilità. Agenzia Lucana per lo Sviluppo-Associazione Nazionale Formaggi Sotto il Cielo, 2001. P 191–199. P. 55.

Kurobayashi Yoshiko, Katsumi Yuko, Fujita Akira, Morimitsu Yasujiro, Kubota Kikue. Flavor Enhancement of Chicken Broth from Boiled Celery Constituents // J. Agric. Food. Chem. 2008. 56 (2). P. 512–516. P. 96.

Simons Christopher T., O'Mahony Michael, Carstens E. UC Davis. Taste Suppression Following Lingual Capsaicin Pre-treatment in Humans // Chemical Senses. 2002. 27(4). P. 353–365. P. 210.

# Благодарности

Спасибо моему мужу Нэту, который посвятил этой книге много времени, при том, что он должен был работать над своей собственной.

Я очень благодарна моему редактору Ричарду Аткинсону (Richard Atkinson) за неоценимую помощь в редактировании текста и придании книге правильного внешнего облика. Я также благодарна Питеру Доусону (Peter Dawson), Полли Нэппер (Polly Napper), Натали Хант (Natalie Hunt), Ся Шоу Стюарт (Xa Shaw Stewart), Кэти Бонд (Katie Bond), Эмме О'Брайен (Emma O'Bryen), Пенелопе Бич (Penelope Beech), Дэвиду Фою (David Foy) и всем тем прекрасным людям, которых я встретила в издательстве Bloomsbury, за большую заботу и энтузиазм в реализации данного проекта.

То же касается Зоэ Уолди (Zoe Waldie), моего агента в литературном агентстве Rogers, Coleridge & White, без чьей поддержки пропаганды эта книга никогда бы не вышла из стадии идеи.

Спасибо также Джеймсу Леверу (James Lever), Уильяму Файнсу (William Fiennes), Джоанне Бэмфорд (Joanna Bamford), Тодду Бриджу (Todd Bridge) из лондонского магазина сыров La Cave à Fromage, Люси Томас (Lucy Thomas) из компании Innocent Drinks, Николе Франклин (Nicola Franklin) из компании O.W. Loeb & Co. Wines, Кэрол Брис (Carol Brys) и Мари Райт (Marie Wright) из International Flavors and Fragrances Inc., Питу Брауну (Pete Brown), Кейт Джонс (Kate Johns), Джону Лоури (John Lowery) и всем родственникам, друзьям, шеф-поварам, владельцам магазинов деликатесов, фанатикам кулинарии и водителям такси, которые в течение последних трех лет делились со мной своими знаниями и мнениями о вкусовых сочетаниях.

Автор этой книги **Ники Сегнит** до 20-летнего возраста из всех кулинарных навыков владела только искусством чистить картофель и вдруг почти случайно обнаружила, что любит готовить. Она не только наслаждается блюдами высокой кухни, но и не прочь воспроизвести их у себя дома, предпочитая экспериментировать с зарубежными рецептами домашних блюд. Ее образование связано с маркетингом, в частности в области продуктов и напитков; она работала со многими знаменитыми производителями кондитерских изделий, закусок, детского питания, приправ, молочных продуктов, крепких и безалкогольных напитков. Живет с мужем в центре Лондона.